



MARIA MANUELA S. C. CATARINO

NA MARGEM DIREITA DO BAIXO TEJO:  
PAISAGEM RURAL E RECURSOS ALIMENTARES  
(SÉCS. XIV E XV)

LISBOA  
1998



MARIA MANUELA S. C. CATARINO

NA MARGEM DIREITA DO BAIXO TEJO:  
PAISAGEM RURAL E RECURSOS ALIMENTARES  
(SÉCS. XIV E XV)

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM HISTÓRIA MEDIEVAL  
A APRESENTAR  
À FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS  
DA UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA



LISBOA  
1998

À minha mãe Maria dos Anjos,  
que tanto sabe amar as coisas da terra...



## ÍNDICE GERAL

1'

ÍNDICE DE MAPAS.....	4
----------------------	---

INTRODUÇÃO.....	5
-----------------	---

### 1- ESBOÇO DE UMA PAISAGEM RURAL

1.1- O RIO - ALGUMAS HIPÓTESES DE TRABALHO.....	8
---	---

1.2 - OUTROS CONSTITUINTES FÍSICOS.....	18
---	----

1.3 - OS COMPONENTES VEGETAIS.....	30
------------------------------------	----

1.4 - OS COMPONENTES FAUNÍSTICOS.....	38
---------------------------------------	----

1.5 - A PRESENÇA HUMANA.....	44
------------------------------	----

### 2- A PAISAGEM DOMINADA: A AGRICULTURA

2.1 - DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DOS RECURSOS.....	57
---	----

2.2 - RECURSOS ALIMENTARES DE ORIGEM VEGETAL....	74
--	----

2.2.1. - PÃO.....	74
-------------------	----

2.2.2. - VINHO.....	86
---------------------	----

2.2.3. - AZEITE.....	100
----------------------	-----

2.2.4. - FRUTAS E LEGUMES.....	105
--------------------------------	-----

### **3 - CRIAÇÃO DE GADO, CAÇA E PESCA - RECURSOS DE ORIGEM ANIMAL**

**3.1 - AS CARNES DE CONSUMO.....116**

**3.1.1 - OUTROS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.....129**

**3.2 - OS PRODUTOS DA CAÇA..... 134**

**3.3 - OS PEIXES DE RIO..... 142**

**3.3.1. - MOLUSCOS E MARISCOS..... 150**

**CONCLUSÃO..... 153**

**FONTES E BIBLIOGRAFIA..... 154**

## ÍNDICE DE MAPAS

MAPA 1 - Hipotético curso do rio Tejo, nos sécs. XIV e XV. entre Alverca e Santarém.....	16-17
MAPA 2 - Distribuição das terras de cultivo de cereal.....	64-65
MAPA 3 - Distribuição das terras de cultivo da vinha.....	66-67
MAPA 4 - Distribuição das terras de cultivo do olival.....	68-69
MAPA 5 - Distribuição das hortas, árvores e pomares.....	69-70
MAPA 6 - As consociações do cereal.....	84-85
MAPA 7 - As consociações da vinha.....	98-99
MAPA 8 - As consociações do olival.....	100-101

## INTRODUÇÃO

Os aspectos do Quotidiano constituíram-se o tema prioritário da nossa investigação. Em particular , os recursos alimentares das populações do final da Idade Média, estabelecidas no espaço da margem direita, de um Baixo Tejo, de características bem definidas , e , naturalmente, dependentes de dois centros urbanos significativos - Lisboa e Santarém.

No decorrer do nosso estudo vamos procurar saber como o espaço agrícola se ordena na margem do rio. Compreender a paisagem. Detectar os recursos de origem vegetal e animal, capazes de suprir as necessidades das populações. E, já que o rio lhes facilita o transporte, perceber-lhes, a eventualidade de outros destinos...

Quer sejam disponibilizados pela natureza, ou transformados pela mão humana, estes recursos, adquirem, um peso muito significativo no quotidiano alimentar. Rurais e citadinos, que a eles acedem, usufruem-nos de forma diferente. E não se trata, apenas, de uma divergência na questão do gosto.

É que, a alimentação, constitui um importante indicador sócio - económico e cultural em qualquer época da história humana. Relacionada com a economia rural ela permite perceber como se estabelecem as relações entre grupos

sociais; como se organizam as necessidades económicas; e, até, como se estabelecem padrões e comportamentos culturais.

O estudo que ora apresentamos é, antes de mais, uma tentativa de compreensão, em jeito de primeiro olhar, da realidade medieva. O tornar visível, pela palavra, um tempo e um espaço. Um olhar que quisemos, por isso, demorado e inquiridor, mas que resultou um tanto tímido. Dessa perspectiva, nos possam ser relevadas as eventuais lacunas. E, que a partir deste, se possam refazer outros mais olhares...

\* \* \*

Os agradecimentos faço-os, muito especialmente, à minha orientadora Senhora Professora Doutora Iria Gonçalves. Da justeza e rigor das suas correcções, sabem todos quantos têm tido o privilégio de trabalhar, sob a sua supervisão científica. Como eles, posso dizer que também muito aprendi.

Mas o que não cabe nas palavras, é a gratidão, que lhe devo expressar, pela intensa humanidade, com que sempre atendeu ao rol de lamúrias e de derrotismos, que, fui desfiando, nesta longa caminhada. Tudo soube ouvir, no seu coração, e, todos eles devolveu, transformados em persistentes incentivos...

Pela paciente tarefa de me iniciar, nos meandros da Cartografia, devo também agradecer à Dra. Anabela Velosa Rodrigues, esperando, que os resultados conseguidos, não deslustrem a mestra.

Agradecimentos vão, igualmente, para todos aqueles que, durante a elaboração deste estudo, me ajudaram a ultrapassar os escolhos mais difíceis, e a prosseguir caminho. De algum modo, foram eles os responsáveis pela chegada a esta margem , de onde, agora, vejo o sonho fluir, como água que corre...

Torres Vedras, Julho de 1998

## 1 - ESBOÇO DE UMA PAISAGEM RURAL

“ Olha o rio no seu manto  
que uma noiva tingiu com o açafão da tarde.  
Quando a brisa soprou sacudiu os seus flancos  
numa couraça de guerreiro  
armada da cabeça aos pés ”

Ibne Sara<sup>1</sup> - séc. XI

“ Mas o rio domina tudo. Parece que o céu é uma  
miragem sua. Cortam-no mouchões e braços de  
areia. Espelham-se nele as árvores da margem  
pendidas como a quererem deitar-lhe a mão...”

Alves Redol<sup>2</sup> - **Avieiros**

### 1.1 - O RIO - ALGUMAS HIPÓTESES DE TRABALHO

O rio, sereno, que corre alegrando as margens. O mesmo rio que,  
em sobressaltos de rebeldia, invade as terras e as vidas dos que com ele coabitam.  
Gerações atrás de gerações, os homens aprenderam a medir-lhe, com um olhar, os

---

<sup>1</sup> Abú Mohâmede Abdalá ibne Sara Assantarini ( o Santareno); natural de Santarém, morre em 1123 - Cf. **Portugal na Espanha Árabe**, Organização, Prólogo e Notas de António Borges Coelho, vol. IV, 1975, pág. 357.

<sup>2</sup> Alves Redol nasceu em 1911 e publica a sua obra **Avieiros** em 1942 - Cf. António José Saraiva e Óscar Lopes, **História da Literatura Portuguesa**, 6ª ed., pág. 1051.

cambiantes das águas correntes. Recearam-no e desafiaram-no. E o rio, obrigado a conviver com os interesses humanos, hoje como no passado, não deixa de marcar fortemente, à sua volta, a vida e a paisagem.

Nascido espanhol <sup>3</sup>, o Tejo, ao atingir a zona de Santarém, começa a espalhar-se ganhando o estatuto, nesse trecho do seu curso, de rio de planície <sup>4</sup>.

Encaixado no Vale ribatejano<sup>5</sup>, tornaram-se característicos da sua paisagem os terraços aluviais das margens, formados por depósitos arenosos e lodosos, contrastantes com as íngremes encostas, que lhe ficam sobranceiras, em especial na Margem Direita - as Ademas.<sup>6</sup>

<sup>3</sup>Vidé Afonso Zuzarte de Mendonça, "O Rio Tejo. Breve descrição geográfica". Anuário dos Serviços Hidráulicos e Eléctricos, 1º ano, 1933, pág. 7 a 9 in Boletim da Junta Geral do Distrito de Santarém, Ano VI, nº 43, Santarém, 1936, pp. 89-92.

<sup>4</sup>Cf. H. Lautensach, "Os Rios e o Processo de Erosão" in Geografia de Portugal, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. II, pág. 470; Suzanne Daveau, "Comentários e Actualização", Ibidem, pág. 512; Vidé também Pierre Birot, Portugal, s/d., pág.160.

<sup>5</sup> "...os rios não correm ao nível do enchimento das bacias, mas encaixam-se nele a 100 m ou mais. Abriram vales muito largos, mas que mantêm vertentes bastante íngremes, nas quais se escalonam terraços interglaciários... Na época post-glaciária a subida do nível do mar provocou neste entalhe a acumulação de depósitos arenosos e lodosos que tem muitas dezenas de metros de espessura e cuja superfície, larga e plana, forma impressionante contraste com as encostas íngremes. No vale do Tejo, o assoreamento chega a ter 13 km de largura..." - refere, a propósito da bacia do Tejo, H. Lautensach, "As Características Fundamentais da Geomorfologia" in Geografia de Portugal, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. I, 1987, pág. 158 ; Também Carlos Alberto Medeiros, Geografia de Portugal. Ambiente Natural e Ocupação Humana. Uma Introdução, 1987, pág. 62.

<sup>6</sup>Na actual toponímia da região ribatejana permanece a designação - "Assim se chamava, no Ribatejo, às colinas que se levantavam abruptamente do vale" - Cf. Luís Teixeira de Sampaio, Guia de Portugal, II, Estremadura, Alentejo, Algarve, apresentação de Sant'Anna Dionísio, 1991, pág. 341.

P. Birot assinala na margem direita a existência de "um relevo de colinas bastante complicadas nos pormenores. A alternância das camadas arenosas e calcárias miopliocénicas, as deslocações orientadas principalmente no sentido NO-SE que as afectam e orientam as principais ribeiras, originam as diversidades de pormenor" - op.cit., pág. 161.

Também Maria Helena da Cruz Coelho faz notar idêntico fenómeno nas margens do Mondego medievo - o contraste entre a planície aluvial dominante e as elevações como as "adémias" que, segundo a autora, "se situariam na zona baixa, mas já não inundável" - O Baixo Mondego nos Finais da Idade Média ( Estudo de História Rural), Vol. I, 1983, pág. 4 e nota 2.



E, no seu caminho para a foz, o rio tem assistido, ao longo dos tempos, a transformações continuas no seu leito. Mouchões, ilhas aluviais, bancos de areia<sup>7</sup> nascem e desaparecem, no seu delta interior.<sup>8</sup> Outros permanecem, conquistando espaço. Oferecendo um mundo fértil que cresce do coração das águas - as Lezírias.<sup>9</sup>

Sujeito às flutuações climáticas, o seu caudal chega a apresentar oscilações que podem ir da mais completa estiagem à cheia mais violenta.<sup>10</sup> As Cheias. Os homens que lhe foram povoando as margens habituaram-se a conviver com esta força natural.<sup>11</sup> E, por muito que a sua acção geomorfológica seja

---

<sup>7</sup> A formação destas "ilhas aluviais rasas e alagadiças em águas já salgadas" tem vindo a progredir no estuário do rio - Cf. Orlando Ribeiro, "As Formas do Relevo" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. I, 1987, pág. 199.

<sup>8</sup> Sobre as características deste estuário - *Ibidem*, pp. 80 e 199.

<sup>9</sup> P. Birot, *op. cit.*, pp. 160 e 164 a 166.

Sobre o aproveitamento económico destas ilhas aluviais V. Armando de Castro, "Lezírias do Tejo e Sado" in *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, Vol. III, 1981, pp. 501 - 504.

<sup>10</sup> Em Julho de 1385, o já então rei D. João I, acompanhado por seus homens, "chegaram a par de Santarem ao Tejo em dereito de Santa Eria a Pequena, homde avia huum baxo vaao per que bem podiam passar" - Fernão Lopes, *Cronica Del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo, Parte Segunda*, ed. preparada por William Entwistle, concluída por L. F. Lindley Cintra, 1973, pág. 47. Por sua vez, o viajante H. F. Link refere que, em finais de Agosto de 1798, o rio junto a Santarém apresentava um caudal tão reduzido "que se podia atravessar sem inconvenientes com botas baixas" - citado por H. Lautensach, "Os Rios e o Processo de Erosão" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. II, 1988, pág. 472 e nota 13. Veja-se, igualmente, P. Birot, *op. cit.*, pág. 161.

<sup>11</sup> Em 1481, relativamente a uma vinha emprazada na Balea (Valada), há a preocupação de assinalar, no contrato, que no caso de ocorrerem cheias, e os foreiros não conseguirem, por esse motivo, cumprir as respectivas obrigações, que a referida vinha lhes não seja tirada - A. N. T. T., *Colegiada de Stº Estevão do Stmo Milagre*, Maço 3, nº 109.

Relembre-se que o Vale do Tejo, plano e alargado, permite que as águas subam e extravasem o leito do rio. Dessa forma dá-se um amortecimento do ímpeto das cheias, tornando-as menos furiosas e devastadoras.

Modernamente, a construção de barragens veio atenuar um pouco o escoamento das cheias. Mas não de um modo totalmente eficaz, como salienta Suzanne Daveau ao referir as "cheias catastróficas de 1978 e 1979" - Cf. "Comentários e Actualização" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne

benéfica para a vida agrícola,<sup>12</sup> torna-se catastrófica à medida que contribui para o aparecimento de entraves<sup>13</sup> à utilização plena do rio.

Numa luta constante, homens e Natureza tentam equilibrar necessidades. Procurando valar margens, impedir assoreamentos, consertar diques, tapar goivas, e, mesmo, num esforço mais arrojado regularizar o curso do rio.<sup>14</sup>

---

Daveau, Vol. II, 1988, pág. 512-513. Cf. Orlando Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo e o Atlântico. Esboço de relações geográficas*, 5ª ed., 1987, pp. 52 - 53.

<sup>12</sup>Já nos textos da Alta Idade Média a referência às cheias no campo marginal do Tejo é assumida como um benefício - "E quando enche o Tejo, sai pela terra chã e cobre-a toda e, pois que o rio desce, fazem suas sementeiras mui boas serôdias. E tanto fica a terra em boa maneira disposta que chega o pão a segar com as primeiras" - Texto do Séc. X in *Portugal na Espanha Árabe, Organização, Prólogo e Notas de António Borges Coelho*, Vol. I, 1975, pág. 39; Cf. outros textos dos sécs. XI e XII, *Ibidem*, pp. 46, e 60 e 75.

Recordem-se, igualmente, as inúmeras referências à fertilidade dos Campos de Balata (Campos de Valada) - Vidé Leite de Vasconcelos, *Etnografia Portuguesa*, Vol. III, 1941, pág. 475 - 482.

<sup>13</sup>Veja-se H. Lautensach, "Os Rios e o Processo de Erosão" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. II, 1988, pág. 476; bem como Suzanne Daveau, "Comentários e Actualização", *Ibidem*, pág. 514.

<sup>14</sup>No reinado de D. Dinis promovem-se obras no Tejo e no seu sistema adjuvante - Jorge Gaspar, "Os Portos Fluviais do Tejo", *Finisterra*, V, 10, 1971, pág. 157.

Recordem-se os trabalhos de mudança do curso do Tejo na zona da Quinta da Cardiga - João José Alves Dias, "Uma grande obra de engenharia em meados do séc. XVI - a mudança do curso do rio Tejo" in *Nova História Século XVI*, dir. A. H. de Oliveira Marques, nº 1- Junho de 1984, pp. 66-82.

Também durante o domínio filipino se fizeram estudos tendentes a melhorar as condições de navegação no rio - Cf. Artur Teodoro de Matos, *Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750 -1850)*, 1980, pág. 279 e nota 110.

No século XVIII, no reinado de D. João V, concretiza-se a abertura do, a partir de então chamado, Tejo Novo. As obras efectuaram-se em 1746 e "traduziram-se na abertura de um alveo próximo de Valada a fim de evitar as perigosas voltas de Andreza" - Cf. Artur Teodoro de Matos, *op. cit.*, pág. 280 e nota 112. Possivelmente essa abertura situar-se-ia "entre os campos de Vila Nova da Rainha e a terra chamada a Caldeira, nas lezírias de Vila Franca" - Alvaro Rodrigues d'Azevedo, *Benavente. Estudo Histórico - Descritivo*, Lisboa, 1926, reedição da Câmara Municipal de Benavente, 1981, pág. 165 e nota 3.

Abertura que será mais alargada nos finais desse século: "A primeira abertura ha memoria, que foi hum pequeno canal capaz de duas barcas; hoje he largo palmos 1300, e fundo palmos 50" - diz a esse propósito Estevão Dias Cabral, "Memórias Sobre os danos causados pelo Têjo nas suas ribanceiras" in *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o Adiantamento da Agricultura, das*

Rio que atesta a sua presença como elemento ordenador do espaço físico envolvente. Pelas suas margens se vão desenvolvendo aptidões agrícolas e retirando subsistências.<sup>15</sup> Imensa estrada líquida permite hierarquizar espaços de poder territorial<sup>16</sup>; estabelecer transportes e comunicações<sup>17</sup>; intervir em

---

Artes, e da Industria em Portugal, e suas conquistas, Tomo II, Lisboa, 1790, pág. 183.

<sup>15</sup>Veja-se o que se disse na nota 12 relativamente à fertilidade dos nateiros de Balata. Sobre o aproveitamento económico das margens - "Desde a Idade Média, reis, príncipes, nobres e instituições religiosas ergueram quintas, construíram marinhas de sal, moinhos de maré e outros estabelecimentos fabris, nomeadamente, para produção de vidro e de cerâmica" - Referências Históricas do Porto de Lisboa, 1991, pág. 64.

Vide igualmente Fernando Castelo-Branco, "Do Tráfego Fluvial e da Sua Importância na Economia Portuguesa", Separata do Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa, Janeiro-Março, 1958, pp.39-66; também Pedro Gomes Barbosa, "Lisboa - O Tejo, a Terra e o Mar" in Lisboa - O Tejo, a Terra e o Mar (E outros Estudos), 1995, pág. 20.

<sup>16</sup>Recorde-se a apropriação dos terrenos férteis das Lezírias desde os tempos recuados da Reconquista que ficaram pertencentes "ao fundo dominial dos reis", mas também aos concelhos vizinhos de Santarém e Azambuja. Nos séculos posteriores algumas instituições religiosas vão recebendo também pequenas parcelas - Armando Castro, op. cit., pág. 502.

Veja-se, a título de exemplo, a enumeração das Lezírias e Reguengos pertencentes a D. Dinis - Maria Rosa F. Marreiros, Propriedade Fundiária e Rendas da Coroa no Reinado de D. Dinis, Guimarães, Vol. I, 1990, pp. 72-77.

<sup>17</sup>Desde a época romana há notícia da existência de uma via terrestre paralela ao rio ligando Scallabis a Olisipo - V. o Mapa apresentado por Jorge Alarcão, Portugal Romano, 1974, pag. 67.

E já Edrici, no séc.XII, referia - "De Lisboa, seguindo a margem do rio e dirigindo-se para oriente, a Santarém, contam-se 80 milhas. Pode-se ir por terra ou por água" -Cf. Portugal na Espanha Árabe, Organização, Prólogo e Notas de António Borges Coelho, vol. I, 1975, pág. 75.

"Para a primeira metade do século XV são abundantes as referências a Portos do Tejo e mesmo às principais mercadorias que por ele transitaram" - Cf. Jorge Gaspar, op. cit., pp. 157- 158; bem como o artigo de Alvaro F. do Amaral Neto, "Os Primitivos Portos do Médio Tejo e a sua Importância do seu Comércio Fluvial" in Boletim da Junta de Província do Ribatejo, nº 1, Anos de 1937 - 1940, Lisboa, 1940, pp. 115-128.

A segunda metade do séc. XVI denota o movimento dos portos fluviais da margem direita como Porto de Muge, Azambuja, Vila Nova da Rainha, Povos, Vila Franca de Xira, Alhandra e Alverca, servindo os interesses económicos de Lisboa - citado por Jorge Gaspar, op. cit., pág. 36, Quadro II - Barcos e batéis dos portos do Tejo em 1552.

Também a circulação de homens e bens é atestada pela existência de Barcas de passagem - Cf. Artur Teodoro de Matos, op. cit., pp. 427-428.

Possivelmente a Barca mais antiga na travessia do Baixo Tejo, entre a zona de Porto de Muge e Escaroupim seria aquela que vem referida na Viagem de Claude de Bronseval - Dom Maur Cocheril, "Une Description du Portugal au XVIe siècle" in Arquivos do Centro Cultural Português, Vol. III, 1971, pag. 89; e também Frère Claude de Bronseval, Peregrinatio Hispanica Voyage de Dom Edme de Saulieu, Abbé de

momentos cruciais da política nacional<sup>18</sup>. E, acima de tudo, esse mesmo rio abre as portas<sup>19</sup> a um sonho maior - a aventura do mar...<sup>20</sup>

Todas as evidências apontam para a presença do rio como uma constante no tempo e no espaço<sup>21</sup>. Porém, mudanças forçadas pelo homem, ou

---

Clairvaux, en Espagne et au Portugal ( 1531-1533) , Introduction. Traduction et Notes par Dom Maur Cocheril. Tome II, 1970, pág. 415.

V., também, os Mapas seguintes: reprodução da Carta de Fernando Álvares Seco - Alves Ferreira, Custódio de Moraes, Joaquim da Silveira e Amorim Girão, " O Mais Antigo Mapa de Portugal (1561)", Separata do Boletim do Centro de Estudos Geográficos, Coimbra, 1957 ; J. Veríssimo Serrão, História de Portugal, Vol. III , pág. 296; sobre a navegabilidade do Tejo Veja-se o Mapa IV apresentado por Orlando Ribeiro , Introduções Geográficas à História de Portugal. Estudo Crítico, 1977, pág. 99; e o Mapa 14 proposto por A. H. de O. Marques, Portugal na Crise dos séculos XIV e XV, Vol. IV da Nova História de Portugal , dir. por Joel Serrão e A. H. de O. Marques, 1987, pág. 129.

<sup>18</sup> São por demais conhecidas as atitudes dos habitantes de Lisboa, perante a previsão do cerco que D. João de Castela se preparava para efectuar - " logo foy ordenado de recolherem pera a çidade os mais mantimentos que aver podessem, assi do pam e carnes come quaces quer outras cousas. E hiamsse muitos aas Liziras em barcas e batees, depois que Santarém esteve por Castella, e dali trariam muitos gaados mortos que salgavom em tinas, e outras cousas de que fizeram grande açallmamento" - bem como os perigos que os lisboetas correram para reabastecerem a sua cidade já no decurso da refrega - " alguus se tremetiam aas vezes en batees e passavom de noite escusamente contra as partes do Ribatejo, e metemdosse e alguus esteiros, alli carregavom de trigo que já achavom prestes, per rrecados que ante mandavom" - Fernão Lopes, Cronica Del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo, Parte Primeira, Reprodução facsimilada da edição do Arquivo Histórico Português (1915), prefácio de L. F. Lindley Cintra, 1973, pp. 195 e 268.

<sup>19</sup> As águas salgadas que , no refluxo das marés chegam a atingir a zona de Sabugueiro, perto de Valada, propiciam condições de navegabilidade. O próprio rio assume-se parte desse mar - " Baixo Tejo ou Tejo Marítimo, desde S. Julião da Barra até à foz do canal de Azambuja" - Afonso Zuzarte de Mendonça, op. cit., pág. 90; e Clara Frayão Camacho, "A Ponte Sobre o Rio Tejo em Vila Franca de Xira - Espaço e Identidade" in Boletim Cultural Cira 6, 1996, pp.131 -146.

<sup>20</sup> As ligações de Santarém com o mar são atestadas desde a época dos "Romanos, Muçulmanos e ainda durante os primeiros tempos da Monarquia Portuguesa" - Jorge Gaspar, op. cit., pág. 35 e nota 6.

Recorde-se, também, o episódio ocorrido em Novembro de 1384, envolvendo o Mestre de Avis que parte, com cerca de 35 barcas e batéis, de Almada em direcção a Alenquer - "e posto que o mar começasse demcher, que era grãde aazo pera hir mais toste, por quanto o vemto nom era de viagem, toda a noite poseram em chegar, ataa hua legoa dAlenquer" - Fernão Lopes, Cronica Del Rei Dom Joham I..., Parte Primeira, pág. 313.

Ver também O. Ribeiro , Introduções Geográficas..., pág. 107 e nota 34; Fernando Castelo -Branco, "Do Tráfego Fluvial...", pp. 40-42 e pág. 47.

<sup>21</sup> " A fertilidade do solo, a abundância de pescado, a excelência das águas e as condições da faixa natural de trânsito de animais e homens, foram condicionantes do povoamento desta terra, desde épocas recuadas...O próprio Tejo era uma via importante e o seu estuário... desde cedo atraiu gentes de muitas origens. Neste ambiente natural se moldou o carácter das gentes..." - Rui Parreira, " Que fazer desta Memória? O estudo

pelo próprio movimento das águas, avanços e recuos dos depósitos lodosos, alastramento de goivas, rupturas provocadas pelas cheias, alteraram, ao longo dos séculos, a vida fluvial.<sup>22</sup>

O recurso à Cartografia é limitado. Se alguns mapas disponibilizam indicações rigorosas para o séc. XIX<sup>23</sup>, ou mesmo para o séc. XVIII<sup>24</sup>, elas rareiam à medida que regredimos no tempo.<sup>25</sup>

---

da evolução do povoamento na área de intervenção do Museu Municipal de Vila Franca de Xira” in *Boletim Cultural*, nº 2, 1986, pp. 115-118.

<sup>22</sup>Estudos sobre o rio Tejo foram particularmente efectuados no séc. XIX. Um quadro exaustivo das obras publicadas sobre este assunto encontra-se compilada em Artur Teodoro de Matos, op. cit., pp. 253 -288. Também sobre o Canal ou Vala da Azambuja - *Ibidem*, pp. 300 - 301 e notas 192 e 193.

Relembre-se também o “Relatório de todos os Melhoramentos Feitos nas Diversas Propriedades Rusticas da Companhia das Lezírias do Tejo e Sado desde o Anno de 1855 até ao de 1864” in *Relatorios sobre o Enseccamento de Paues, Pantanos, Fortificação dos Campos e Lezírias no Litoral do Baixo Tejo e Sado*, pelo capitão de engenharia António Pedro dos Santos, 1846, pp. 3 -56.

<sup>23</sup> Para o nosso estudo consultámos as Cartas e Mapas seguintes:

**Carta Militar das principais estradas de Portugal** - anotada pelo engenheiro Lourenço Homem da Cunha de Eça, 1808 - Instituto Geográfico e Cadastral - Carta nº 87 A: **Carte Chorographique des Environs de Lisbonne**, dressée sous la Direction de CH.les PICQUET, par GUERIN de LAMOTTE, Ingénieur Geographe, d’Après les Opérations trigonométriques de M.Ciera, et des levés des Ing.s Portugais et Français. Dediée A. S. Ex. Dom P.dro de MENEZES, Marquis de MARIALVA, G. Ecuver de S. M. T. F. et Son Ambassadeur près sa Majesté très Chrétienne, par Ch.les PICQUET, Géographe Ordinaire du Roi et de S. A. S. Monseigneur le Duc D’Orléans, à Paris, 1858 - Arquivo Histórico do Ministério das Obras Públicas : “**Planta do rio Tejo desde o Mouchão dos Coelhos até ao extremo do Dique de Vallada**”- I. Newton e (Manoel José Júlio Guerra), (post. a 1856), s/ed., s/d., escala 1:20 000, *Ibidem*, 1 Carta, C 43 - 11 B ; “**Planta do rio Tejo desde o extremo do Dique de Vallada até aos Campos de Salvaterra**” - (Manoel José Júlio Guerra), (post. a 1856), s/ed., s/d., escala 1:20 000, *Ibidem*, 1 Carta, C 43 - 13 B .

“**Planta do rio Tejo desde os Campos de Salvaterra até ao Carregado para servir de estudos ao mesmo rio**”- I. Newton e (Manoel José Júlio Guerra), (post. a 1856), s/ed., s/d., escala 1:20 000, *Ibidem*, 1 Carta, C 43 - 14 B; **Planta do Canal d’Azambuja** - séc. XIX - J.C.de Abreu e Sousa, *Ibidem*, Colecção de Desenhos, D 54- C.

<sup>24</sup>Para o séc. XVIII socorremo-nos dos “**Mappas das Províncias de Portugal novamente abertos**, e estampados em Lisboa com huua illustração, em que se dá huua breve noticia da Geografia, ensinase o modo de usar os mappas, explicão-se os seus caracteres, e se poem huua breve mas curiosa noticia do nosso Reino, Províncias, Cidades e villas mais principaes delle offerecidos ao Illustrissimo e Excelentissimo Conde de Oeyras. João Silverio Carpinetti Lisbonense. Lisboa, 1762” - publicado por Leite de Vasconcelos, *Etnografia Portuguesa*, Vol. III, 1941, Fig. 96 - Mapa da Província da Estremadura ; **Mappa do Tejo Desde a Villa de Tancos ate a Villa de Vila Franca de Xira**. Extracto tirado do Mappa Geral das Lezírias e Coutadas, que por

A documentação medievla, recolhida para este estudo, nem sempre fornece a melhor ajuda. Se, em muitos casos, a presença do rio é atestada na confrontação dos prédios rústicos<sup>26</sup>, na maioria, o desaparecimento dessas indicações, na toponímia actual, não permite a sua exacta localização.

Atrevemo-nos, contudo, a apresentar um esboço de Mapa do rio Tejo para a época tardo-medieval. O traçado que propomos, ainda que baseado no curso actual, foi construído a partir de dados da documentação estudada e dos mapas recolhidos.<sup>27</sup>

---

ordem da Secretaria d'Estado se levantou no anno de 1770, e agora novamente reformado em Dezembro de 1784, nas differentes direcções das corrente, e das muitas cabeças d'Area, que se tem mudado, e acrescentado, etc. - este Mapa acompanha o texto de Estevão Dias Cabral, "Memorias Sobre os damnos causados pelo Tejo nas suas ribanceiras" in *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o Adiantamento da Agricultura, das Artes, e da Industria em Portugal, e suas conquistas*, Tomo II, Lisboa, 1790, pp.155-197 ; a *Carta das Povoações de hum e outro lado do Tejo desde Benavente atte Belver* - sem autor, ( século XVIII ? ), A. H. M. O. P., Colecção de Desenhos, C 34 - 5 a.

<sup>25</sup>Relativamente a épocas mais recuadas, o mapa mais antigo é o que foi objecto do estudo de Alves Ferreira, Custódio de Moraes, Joaquim da Silveira e Amorim Girão, "O Mais Antigo Mapa de Portugal (1561)", *Separata do Boletim do Centro de Estudos Geográficos*, Coimbra, 1957; no âmbito da Geografia consultámos, ainda, o Mapa proposto por Suzanne Daveau - "Comentários e Actualização" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. I, 1987, Fig. 41 "Esboço morfo - estrutural do Ribatejo", pág. 236.

<sup>26</sup>Em grande número, na documentação estudada verificamos esta situação. Para não tornar demasiado repetitivo, citaremos, apenas, algumas localizações em Valada: uma courela de vinha, onde chamam a Balea - A. N. T. T., *Colegiada de S. Salvador de Santarém*, Maço 4, nº 160 ; seis estis de herdade, aquém da Malva - *Ibidem*. Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 10, nº 679/680 ; dois estis e quarta de herdade no Reguengo das Donas - *Ibidem*. Maço 9, nº 548 ; uma vinha lavrusca e mourisca na Ladeira - *Ibidem*. *Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém*, Maço 15, nº 297; um estil e três quartos de terra no Campo de Valada - *Ibidem*, *Núcleo Antigo*, nº274, *Tombo das Capelas, Albergarias e Hospitais de Santarém*, fl. 178vº.

<sup>27</sup>Utilizamos, para esse efeito, a *Carta de Portugal* - Instituto Geográfico e Cadastral, escala 1:100 000, Série M 684, 1975, folhas 30, 31, 34.

No Esboço, para o período medieval, conjectura-se, a **tracejado** ( Mapa 1), o eventual aspecto das margens e do leito do rio. O facto de termos incluído a margem esquerda actual, embora também ela no período medieval tenha diferente aspecto, apenas serve como ponto de referência para o leito do rio na época medievla - os possíveis trajectos de navegação entre as duas margens. Sobre os Mapas recolhidos V. as notas 22 a 24 deste Capítulo.

E, embora as margens apresentem algumas dificuldades de representação<sup>28</sup>, supomos poder afirmar que a margem direita ofereceu condições de navegabilidade até cerca de Vila Nova da Rainha.<sup>29</sup> A partir daí, a circulação far-se-ia pelos esteiros e braços do rio contornando ilhotas de maiores ou menores dimensões, em direcção à margem esquerda<sup>30</sup>, ou, subindo, com a ajuda da maré, até Muge<sup>31</sup>.

<sup>28</sup> Ressaltando os devidos erros de cartografia, ao consultarmos os mapas desde 1561 ao séc. XIX, verifica-se que a representação das margens sofreu significativas alterações. No Mapa de Alvares Seco, as vilas de Vila Franca, Castanheira, Vila Nova e Azambuja, da margem direita estão francamente bem mais perto do rio. Sucede o mesmo, na outra margem, por exemplo, em relação a Benavente e Samora Correia.

Essa realidade é, igualmente, verificada nos mapas posteriores do séc. XVII. Só nos mapas do séc. XIX as margens se começam a aproximar do seu aspecto actual. Cremos, no entanto, que um traçado rigoroso não se pode efectuar fundamentado unicamente nestes elementos que citamos. Daí que a nossa proposta se assuma como uma conjectura.

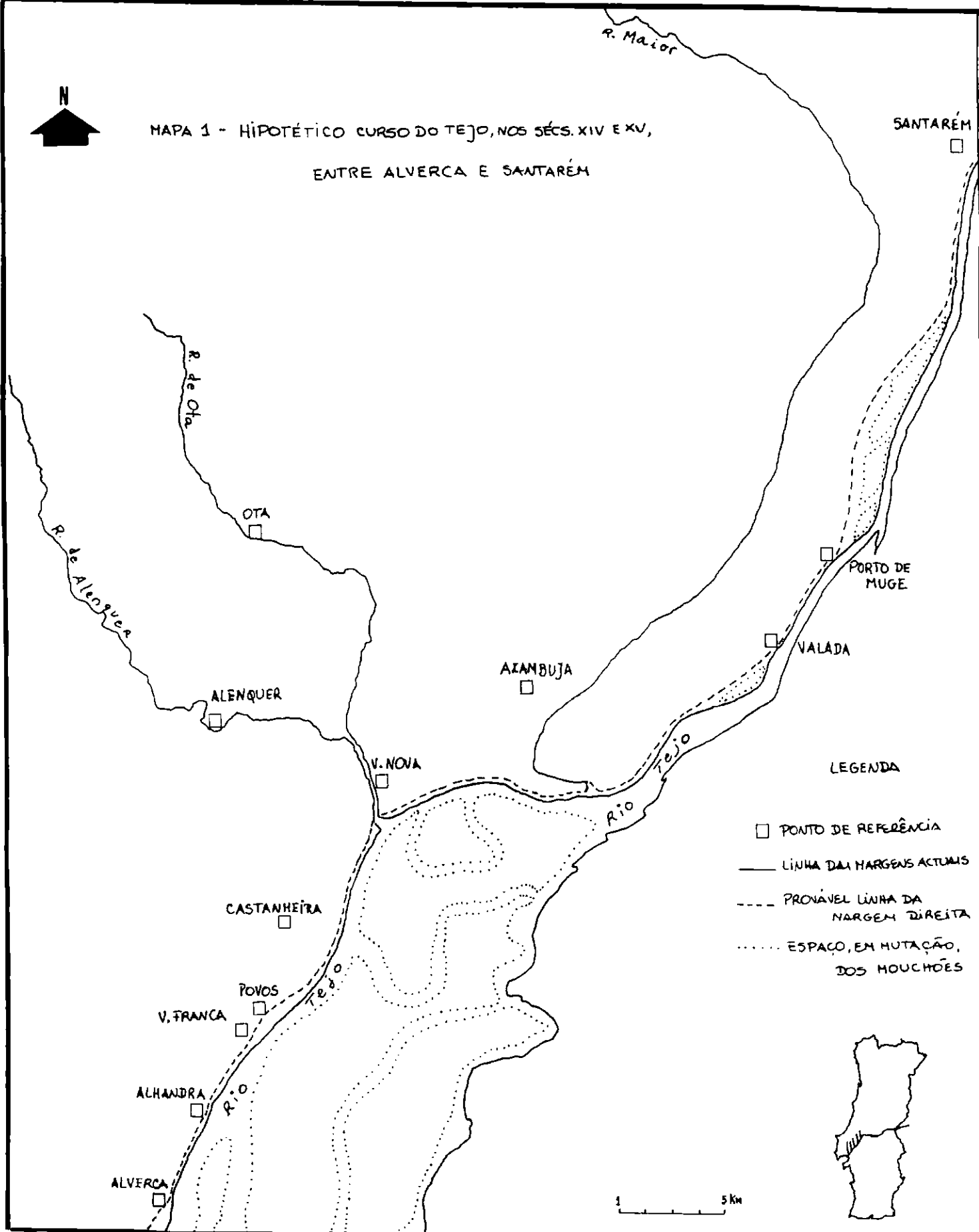
<sup>29</sup> De novo, recorremos ao testemunho de Fernão Lopes quando refere no ano de 1384, o envio de duas galés aos moradores de Alenquer - "E foram estas galles pello rio acima ataa ponte da Marinha, que he huua legoa do logar", *Cronica Del Rei Dom Joham I...*, Parte Primeira, pág. 185. O próprio Foral de Alenquer, reformado em 1510, confirma que "Quando as ditas pessoas de fóra trouxerem por agua ao termo da vila algumas mercadorias, podel-as-hão tirar livremente... no rio de Villa Nova ou no esteiro da Marinha..." - transcrito por António de Oliveira Melo, António Rodrigues Guapo, José Eduardo Martins, *O Concelho de Alenquer. Subsídios para um Roteiro de Arte e Etnografia*, Vol. 4, 1987, pág. 319.

<sup>30</sup> Sobre as ligações fluviais entre a margem direita e, por exemplo, Benavente Cf. Alvaro Rodrigues d'Azevedo, *op. cit.*, pág. 164.

<sup>31</sup> A documentação estudada permite-nos verificar a tendência de escoamento de rendas e foros de institutos religiosos que têm os seus bens entre a vila e termo de Azambuja (lezirias incluídas) e o Campo de Valada e Porto de Muge. Assim, aos respectivos foreiros é imposta a obrigação de conduzir, às suas custas, as rendas até Porto de Muge, onde a barca as receberá e levará ao respectivo cenóbio. Vejam-se alguns exemplos: A. N. T. T., *Convento de S. Salvador de Lisboa*, Caixa 8, nº 408 /108, (1434); *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 17, nº 327, (1357); Maço 40, nº 794, (1424); Maço 54, nº 1063, (1441); Maço 46, nº 919, (1456); Maço 45, nº 889, (1470); Maço 54, nº 1072, (1479); Cf., também, Maria Filomena Andrade, *O Mosteiro de Chelas: Uma Comunidade Feminina na Baixa Idade Média. Património e Gestão*, 1996, pág. 35 e nota 13. Uma curiosa excepção é apresentada no caso das rendas de uma herdade no lugar do Chouso das Donas, no Alqueidão, termo de Azambuja - aqui, deixa-se claro que o "pão" deve ser colocado na barca à beira do rio a direito da dita herdade da moreira onde a barca o puder tomar - *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 29, nº 573. Esta situação pode sugerir a dificuldade em navegar entre o Alqueidão e Vila Nova da Rainha, que só no séc. XVIII será eventualmente resolvida com a citada abertura do Tejo Novo.



MAPA 1 - HIPOTÉTICO CURSO DO TEJO, NOS SÉCS. XIV E XV,  
ENTRE ALVERCA E SANTARÉM





Não menos complicado se torna encontrar pontos de referência para a época da baixa idade média no que se refere ao leito propriamente dito. É que, aí, no decorrer dos séculos, se foram reformulando os vastos e férteis espaços das “Lezírias”.<sup>32</sup>

Ressalvando os erros de precisão, e as limitações apontadas, procurámos, apenas, apresentar uma proposta de trabalho. E ao centrarmos o nosso estudo na Margem Direita, temos consciência de que vamos, somente, apreender uma parte da realidade. É que o relacionamento das gentes com o rio; a vida e a circulação entre as duas margens constituem um todo impossível de desligar. Mesmo quando, ao longo desse mesmo rio, as margens vão assumindo características<sup>33</sup> diferentes.

---

<sup>32</sup>O constante assoreamento, crescimento de mouchões e entupimento dos esteiros, dificultando a navegação, pode verificar-se quando se comparam mapas de séculos diferentes. Veja-se, por exemplo, o que diz Hermann Lautensach “Um mapa, datado de 1783, mostra que as três grandes ilhas que constituem o delta interior do Tejo, hoje completamente cultivadas, eram então pequenos bancos de areia, que emergiam só na baixa mar”- “Os Rios e os Processos de Erosão” in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. II, 1988, pág. 476.

As alterações do leito do Tejo, particularmente na área das Lezírias, têm sido referência em estudos de várias épocas. Veja-se, Estevão Dias Cabral, *op. cit.*, pág. 185; António Pedro dos Santos, *op. cit.*, pp. 3-9; Hermann Lautensach, “Ribatejo” in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, nº 1, Anos de 1937-1940, Lisboa, 1940, pág. 83; Alvaro Rodrigues d’Azevedo, *op. cit.*, pp. 162 - 167.

<sup>33</sup>P. Birot comenta a propósito : “Do ponto de vista do relevo, o Tejo é um elemento de unidade, porque determina alternadamente o escavamento e o aluvionamento de toda uma rede hidrográfica, mas do ponto de vista da geografia humana, é uma separação, e não uma ligação” - *op. cit.*, pág. 163.

## 1.2 - OUTROS CONSTITUINTES FÍSICOS

E o rio continua onnipresente. Instituído-se, como um dos elementos mais específicos da região <sup>34</sup> estremenha<sup>35</sup>, na definição do espaço denominado “Ribatejo”<sup>36</sup>. Ditando o ordenamento, em seu redor, das terras e dos homens, tanto no passado<sup>37</sup> como no presente.<sup>38</sup>

<sup>34</sup> Sobre o conceito de “região” - Vejam-se as linhas metodológicas propostas por Jose Angel Garcia de Cortazar, “A Economia Rural Medieval : Um Esquema de Análise Histórica de Base Regional” in *História Rural Medieval*, 1983, pp. 13- 50. Também o texto de Pedro Gomes Barbosa, “A História Rural de Base Regional” in *Lisboa - o Tejo, a Terra e o Mar...*, pp. 41-54; O artigo de Marcel Roncayolo, “Região” in *Enciclopédia Einaudi*, Vol. 8 Região, 1986, pp. 161-189. Vejam-se, também, as propostas de Armindo de Sousa, “1325 - 1480” in *História de Portugal*, dir. por José Mattoso, Vol. II A Monarquia Feudal (1096 - 1480), 1993, pp. 313-327.

Relativamente à nomenclatura “área”, “região” e “sub-região”, que também utilizaremos, Cf. as explicações de Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos Medievais de Santarém*, 1995, pág. 13 e nota 12; e de Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo nos Finais da Idade Média. A Terra e as Gentes*, 1997, Vol. I, pp. 4- 8.

<sup>35</sup> V. a proposta, clara e sintética, sobre possíveis critérios a utilizar na delimitação regional da Estremadura em Manuel Sílvio Alves Conde, *op. cit.*, pp. 10 -15.

<sup>36</sup> Para os geógrafos, o Ribatejo é apresentado como região de transição, quer entre o Norte e o Sul, quer entre o Litoral e o Interior. - V., por exemplo, as opiniões de Amorim Girão, “Ribatejo” in *Vida Ribatejana*, nº especial, 1949, n. p. ; P. Birot, *op. cit.*, pp.160-168; H. Lautensach, “Ribatejo” in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, nº 1, Anos de 1937-1940, Lisboa, 1940, pp. 83-86; O. Ribeiro, “As Regiões Geográficas” in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. IV, 1991, pp. 1257-1258; uma recente súmula é feita por Mário Paulo Martins Viana, *op. cit.*, pág. 14 e nota 17.

Veja-se, igualmente, noutra perspectiva, o exposto por J. Leite de Vasconcelos, *op. cit.*, Vol. III, pp. 462 -482; a síntese de Clara Frayão Camacho, “A ponte sobre o rio Tejo...” in *op. cit.*, pp. 132-135; a utilização da expressão em Manuel Sílvio Alves Conde, *op. cit.*, pág. 192 e nota 49.

<sup>37</sup> A nossa documentação refere , a propósito de confrontações de vinhas, na Valada- a “carreira de Riba Tejo”- A. N. T. T., Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 3, Cx. 8, nº 40, (1314); e caminho que vai “riba de Tejo” - Ibidem, Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém, Maço 6, nº 109, (1376). Sobre a ocorrência destes e outros termos, para designar espaços da margem direita do Tejo medieval Cf. os dados apresentados por Mário Paulo Martins Viana, *op. cit.*, pp. 13-14 e notas 15 e 16.

Refira-se, ainda, que parte deste “Ribatejo Medieval” situar-se-ia no, outrora mais vasto, concelho de Santarém - V. o Mapa proposto por Mário Paulo Martins Viana, *op. cit.*, pág. 18 e nota 28.

É à beira desse Tejo, que alguns contrastes se vão evidenciando. Dum lado, colinas da margem direita enquadram-lhe a planície aluvial. Do outro, já na margem esquerda, erguem-se os terraços terciários atingindo a 200 metros o seu plano mais alto.<sup>39</sup>

Porém, a nível climático, a protecção da cordilheira das serranias estremenhas, a baixa cota dos terrenos e a ampla penetração dos ventos marítimos de sudoeste pelo vale do Tejo, parecem justificar “ uma distribuição pluviométrica sensivelmente uniforme de local para local”.<sup>40</sup> Quanto ao grau de humidade, este atinge valores diferentes consoante sejam terras<sup>41</sup> do “Campo”, dos “Bairros” ou da “Charneca”, o mesmo sucedendo no que se refere aos aspectos de temperatura e luminosidade.<sup>42</sup>

Considerando, pois, as características de uma tal bacia hidrográfica, aliada a condições climáticas específicas, não será difícil verificar que também a

---

<sup>38</sup> Veja-se a Introdução geográfica apresentada por Silva Teles, “Ribatejo” in *Guia de Portugal, II, Estremadura, Alentejo, Algarve*, apresentação de Sant’Anna Dionísio, 1991, pp. 321-331.

<sup>39</sup> Cf. P. Birot, *op. cit.*, pp. 160-168 ; O. Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pp. 156-157.

<sup>40</sup> Para os aspectos climatéricos Cf. Eduardo Mendes Frazão, “ A Autonomia Regional do Ribatejo Sob o Aspecto Agro-Climático” in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, nº 1, Anos de 1937-1940, Lisboa, 1940, pp. 69-71; António Augusto Antunes Júnior, “Breves Notas Sobre o Concelho de Santarém” in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, nº 1, Anos de 1937-1940, Lisboa, pp. 245-247.

<sup>41</sup> A definição destas sub-regiões, cujas características se baseiam, essencialmente, no contacto das terras, com o rio e outros cursos de água, bem como na variação do tipo de solos, é assim considerada pelo engenheiro agrónomo Eduardo Mendes Frazão, admitindo “ como é de uso consagrado entre os seus naturais, a existência de sub-regiões tais como a “ Borda da Água” ou “ Campo”...; o “ Ribatejo Norte”, a que correspondem as terras de “Bairros e Arenciros” de natureza terciária lacustre, da margem direita, solar da vinha e da oliveira; e, finalmente, o “ Ribatejo-Sul” constituído pelas “ Charnecas ” miocénicas e pliocénicas da margem esquerda, onde dominam os montados de sôbro e os matos” - “ A Autonomia Regional do Ribatejo...”in *op. cit.*, pág. 69.

<sup>42</sup> *Ibidem* , pág. 70.

situação geo-litológica<sup>43</sup> contribui para a formação de diferentes tipos de quadros agrícolas numa mesma região.

No espaço designado por “Campo”, “Borda d’Água”, “Lezíria”, os terrenos<sup>44</sup> são de aluvião moderna. Marginais ao rio, alguns mais compactos, outros mais leves, permitem um desenvolvimento agrícola significativo, fundamentalmente devido à água - são os ferazes campos de Valada, Azambuja, Vila Franca de Xira e as Lezírias<sup>45</sup>.

Adjacentes à planície aluvial, distribuem-se os “Bairros”<sup>46</sup> pela margem direita. São formações areníticas, calcárias e argilosas com diferentes capacidades de utilização. Na área que nos propomos estudar devemos, ainda, salientar os “Areneiros”<sup>47</sup> - terras pobres e de fraca aptidão cultural. Quanto aos

<sup>43</sup> Do ponto de vista geológico os terrenos são: “Na generalidade, pobres em azoto e fósforo os pliocénicos e miocénicos; pobres em potassa os pliocénicos; pobres em cal os miocénicos, pliocénicos e modernos” - António Augusto Antunes Júnior, *op. cit.*, pág. 246.

Veja-se, de entre outros estudos contemporâneos- Eduardo Augusto Mendes Frazão e Diogo de Folque Possolo, *Reconhecimento Agrológico do Ribatejo*, Estação Agrária Central, 1ª Secção Técnica - Estudos Fisiográficos, Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, Ministério da Agricultura, Série A. Boletim nº 22, Lisboa, 1936.

<sup>44</sup> No estudo citado na nota anterior consideram-se as seguintes Classes e Zonas Agrológicas: “I -Omnia Terras arenosas; II - Cabrita Terras areno-argilosas; III - Fonte Bela Terras areno-argilosas mais fortes; IV - Valada - Terras argilo-arenosas; V - Fafalão Terras argilo-arenosas mais fortes; VI - Alqueidão Terras argilosas; VII - Setil - Terras bastante argilosas; VIII - Vila Nova Terras muito argilosas (terras de salão)”- *Ibidem*, pp. 74-75.

<sup>45</sup> Eduardo Mendes Frazão, “A Autonomia Regional do Ribatejo ...” in *op. cit.*, pp. 73-76; J. Leite de Vasconcelos, *op. cit.*, Vol. III, pp. 476-481; Carlos Alberto Medeiros, *op. cit.*, pág. 203.

<sup>46</sup> Terras “medianamente acidentadas, onduladas, e correspondem geologicamente às formações terciárias da margem direita do Tejo”- Eduardo Mendes Frazão, “A Autonomia Regional do Ribatejo ...” in *op. cit.*, pp. 76-78.

Veja-se sobre o uso da designação “Bairros”, “Barros”, “Barrios” - Mário Paulo Martins Viana, *op. cit.*, pp. 17-18 e notas 26 e 27.

<sup>47</sup> Por vezes, estes areneiros aparecem entremeando os solos de “bairro” - como no Cartaxo e na Charneca de Ota - Eduardo Mendes Frazão, “A Autonomia Regional do Ribatejo ...” in *op. cit.*, pp. 76 e 78.

depósitos terciários arenosos, de solos muito pobres, que constituem a “Charneca”<sup>48</sup>, não os iremos considerar, dado que se situam maioritariamente na margem esquerda do Tejo.

No Ribatejo dos nossos dias, este é, genericamente, o quadro das aptidões agrícolas que podemos evidenciar.<sup>49</sup> Mas, à medida que tentamos esboçar os traços da paisagem de séculos tão recuados como os da Baixa Idade Média, deparam-se-nos bastas dificuldades...

Quer pelas próprias e naturais mudanças operadas no espaço<sup>50</sup>, quer pela especificidade da massa documental reunida para este estudo<sup>51</sup>, será,

<sup>48</sup> O. Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pp. 50-51; Eduardo Mendes Frazão, “A Autonomia Regional do Ribatejo...” in *op. cit.*, pág. 78.

<sup>49</sup> Pormenores descritivos do actual Ribatejo agrícola podem ser encontrados em várias obras. Citem-se, a título de exemplo: O. Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pág. 157; Eduardo Mendes Frazão, “A Autonomia Regional do Ribatejo...” in *op. cit.*, pág. 80; António Augusto Antunes Júnior, *op. cit.*, pp. 247-248.

<sup>50</sup> O espaço que vamos considerar neste estudo estende-se, actualmente, por áreas pertencentes a diferentes Concelhos - Santarém, Cartaxo, Azambuja, Alenquer e Vila Franca de Xira.

No período medieval, nomeadamente, nos séculos XIV e XV, grosso modo Santarém e Lisboa repartiam, entre si, a jurisdição sobre esse mesmo espaço - originando, aliás, diversas disputas pela definição precisa dos respectivos Termos - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 190-191.

Dessa forma, e, de acordo, com a documentação medieval, considerámos as áreas situadas, a sul de Santarém, no seu termo, desde o sítio das Omnias, incluindo Cartaxo, Porto de Muge, Valada, Virtudes; passando por Azambuja, Vila Nova, Ota e Alenquer, Povos, Castanheira, Vila Franca, Alhandra, Alverca e respectivos termos.

A percepção do espaço relativo ao leito do Tejo, em especial o das Lezírias, foi-nos particularmente difícil. As alterações a que aludimos no §.1.1 têm sido demasiadas ao longo dos tempos...

No entanto, para não desvirtuar ainda mais o esboço da realidade medieval que pretendemos traçar, optámos por incluir todas as referências da documentação a estes topónimos, desde que enquadrados nos Termos das vilas assinaladas para a margem direita - V., a título de exemplo, a referência a várias das Lezírias pertencentes, na segunda metade do séc. XV, ao alfoz de Azambuja, integradas no património do Convento de Odivelas - A. N. T. T., *Convento de S. Dinis de Odivelas*, Liv. 29, fol. 17.

<sup>51</sup> A maior parte da documentação coligida provém de Cartórios de Institutos Religiosos de Santarém e Lisboa - Mosteiros e Colegiadas na sua maioria - com interesses na exploração agrícola deste espaço. Outra informação foi obtida através de Fontes Impressas, essencialmente a que diz respeito a bens na posse de particulares e do Rei.

naturalmente, veleidade nossa, tentar reconstituir de forma exacta<sup>52</sup> a realidade tardo medieval das margens taganas - no caso presente, a sua margem direita.

Só o recurso à toponímia, com que gerações de povoadores foram baptizando locais de vivência e labor, se apresenta como uma possibilidade de trabalho. Já que esses nomes identificam, além do mais, uma maneira de olhar muito própria. Sugerem mesmo, uma forma concreta de apropriação, palpável, se não efectiva, ao menos sonhada, por todos os que pertencem à mesma comunidade<sup>53</sup>.

Acidentes e características geológicas dos terrenos: sinais da vegetação que cobre o solo, distribuindo manchas de cor pela paisagem; animais que cruzam caminhos e acompanham o homem na sua lavoura diária; traços da vida quotidiana, de tudo um pouco encontramos recordado na toponímia medieva.<sup>54</sup>

---

No decurso da investigação, preocupou-nos, sobretudo, conseguir um fio condutor entre documentos tão esparsos. Tentámos encontrá-lo no rio, no próprio Tejo. Dessa forma, fomos coligindo dados susceptíveis de indicarem essa presença e rejeitando outros, ainda que referindo bens dos citados proprietários, mas um pouco mais afastados daquele curso de água.

<sup>52</sup> Sobre as dificuldades de uma reconstituição objectiva do território português, região por região, nos séculos XIV e XV, diz Armindo de Sousa - "Mesmo um mapa aproximado é extremamente difícil de traçar dadas as lacunas do estado actual dos nossos conhecimentos. Faltam estudos especializados e exaustivos, paleo-botânicos sobretudo. O que há são ensaios de historiadores; e de geógrafos que têm trabalhado à maneira do historiador - sobre documentos escritos" - "1325 - 1480" in op. cit., pág. 321. Sobre a dificuldade de "traçar as diferentes paisagens agrárias medievais" V., também, a opinião de Jose Angel Garcia de Cortazar, "História Rural Medieval: Um Esquema de Análise Estrutural dos Seus Conteúdos Através do Exemplo Hispano-Cristão" in op. cit., pp. 80 - 81.

<sup>53</sup> "Quando apreende um espaço, quando "produz" socialmente um espaço, o homem dota-o de uma identidade: um topónimo" - Manuel Sérgio Alves Conde, *Tomar Medieval. O Espaço e os Homens*, 1996, pág. 24 e notas respectivas.

<sup>54</sup> V. o artigo de Hermann Lautensach, "Povoamento, Nomes de Lugares e Circulação" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. III, 1989, pp. 829 - 856; bem como Orlando Ribeiro, "Povoamento" in

Nesta margem direita, topónimos referindo acidentes de terreno, distribuem-se entre Alverca, Alhandra, Ota /Alenquer, Azambuja e Valada, mencionando serra <sup>55</sup>, vale<sup>56</sup>, monte<sup>57</sup>, costa <sup>58</sup>, mouta <sup>59</sup>, cabeça(a) / outeiro <sup>60</sup>, lombo <sup>61</sup>, ladeira <sup>62</sup> e adema<sup>63</sup>, verificando-se, pois, que o pendor acidentado vai diminuindo à medida que se atinge o “Campo” e as zonas aluvionares ribeirinhas.

---

Dicionário de História de Portugal, dir. de Joel Serrão, Vol. VI, reedição de 1981, pp. 466 - 485.

<sup>55</sup> Este topónimo identifica casais, em Alverca, pertencentes ao Mosteiro de Santos -o- Novo, na “serra dos moucheiros”, mas não nos foi possível fazer a sua localização - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o- Novo, Caixa 16, Maço 2, nº 1 (1351); Caixa 16, Maço 4, nº 14, (1365); Caixa 16, Maço 2, nº 4 (1380).

A variante “subterra” ou “so a serra” aparece também designando o lugar e a aldeia onde se situam bens das freiras de Chelas - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 15, nº 297, (1365); Maço 55, nº 1093, (1368); Maço 60, nº 1184, (1375); Maço 60, nº 1183, (1395); Maço 30, nº 585, (1421); e dos monges alcobacenses - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 839; Maço 25, nº 573; Liv. 183, fl. 206; Maço 62, nº 14; Maço 38, nº 919; Maço 7, nº 185; Maço 47, nº 1255.

Subterra mantém-se na toponímia hodierna como lugar da freguesia de S. João dos Montes, Concelho de Vila Franca de Xira - Cf. Relatório Toponímico do Concelho de Vila Franca, Dezembro, 1993, pág.12.

<sup>56</sup> Em Alverca - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o Novo, Caixa 16, Maço 2, nº 1, (1351); Caixa 16, Maço 2, nº 4, (1380); em Alhandra - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 42, nº 1082; no termo de Alenquer, assumindo a forma rigorosa de “vale da pedra” - Ibidem, maço 25, nº 585.

<sup>57</sup> Apresentando as seguintes variantes: “moledo”, “montalvo”, em Alverca - Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 39 e Liv. 27, fl. 37; “monte de pedras”, “pedras alvas”, em Alhandra - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 38, nº 919; Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 27, fl. 28 e 28vº, (1460); “montijos”, em Alenquer - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 32, nº 8.

<sup>58</sup> Junto da serra, em Alhandra - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 15, nº 297, (1365); Maço 55, nº 1093, (1368); Maço 60, nº 1184, (1375).

<sup>59</sup> Localizando herdamentos régios “a par da mouta da Ota” - Chancelarias Portuguesas - D. Afonso IV, Vol. I, ( 1325 - 1336), ed. de A. H. de Oliveira Marques et alii, Lisboa, 1990, Doc. nº 73, pág. 92.

<sup>60</sup> Em Alverca, onde chamam a cabeça de Maria Mendes - A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 33, ( 1457); uma herdade que confronta com um “outeiro” - Ibidem, Liv. 27, fl. 41, ( 1491); em Alhandra, a “herdade do outeiro” - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 29, nº 572, (1391); a “vinha do outeiro” - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 7, nº 185, (1448).

<sup>61</sup> Em Alverca - Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 34, (1461); Ibidem, Núcleo Antigo, nº 274. Tombo..., fl. 100 vº e 101; em Ota /Alenquer - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 50, nº 1362; Maço 50, nº 1360; Maço 30, nº 749.

<sup>62</sup> Este topónimo é de difícil localização, no já de si complexo espaço de Valada. Causa alguma estranheza descobrir uma “ladeira”, numa superfície próxima do leito do rio,

Nesse mesmo espaço, outros topónimos vão - lhe acentuando as características geo-litológicas: várzea <sup>64</sup>, charneca <sup>65</sup>, barro<sup>66</sup>, campo<sup>67</sup>, ou , mais

---

onde a elevação mais saliente é mencionada como "adema". O conjunto da documentação permite-nos descortinar variantes do topónimo: "Ladeira, Termo de Santarém", "Ladeira de Cima", ou, simplesmente, "Ladeira". Neste último caso, há sempre, nos prédios rústicos aí situados, confrontações com caminhos que vão para a "Ponte Nova" e "Ponte das Tavoas". V. alguns exemplos: *Ibidem*, Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 1, nº 19, (1350); Maço 2, nº 49, (1368); *Ibidem*, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 6, nº 270, (1341); *Ibidem*, Colegiada de Stº Estevão do Stmº Milagre de Santarém, Maço 3, nº 137, fl. 38 e 38v.; *Ibidem*, Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém, Maço 15, nº 297, (1386); Maço 14, nº 269, (1423); *Ibidem*, Núcleo Antigo, nº 274, Tombo..., fl. 128 e 128 v.; fl. 153 v.; fl. 156 v.

Uma observação de Estevão Dias Cabral sobre os Campos de Valada no séc. XVIII, suscitou-nos a curiosidade. Diz aquele hidrólogo que o plano dos campos é mais baixo perto das margens do Tejo, o que aliás implica a sujeição às cheias e outras contrariedades - *op. cit.*, pág. 169. A verificar-se essa situação já na Baixa Idade Média, não se estranharia então, que nos caminhos sobre as pontes mencionadas, se destacasse a inclinação que originou o topónimo em causa.

<sup>63</sup>Veja-se a nota 6 do § 1.1: As referências aparecem, sobretudo, em Ota/ Alenquer e Valada nas confrontações dos prédios rústicos, geralmente em oposição ao Tejo.

<sup>64</sup> Em Alverca : na varzea a so a Panasqueira - A. N. T. T., Mosteiro de Santos -o - Novo, Caixa 17, Maço 1, nº 18, (1469); a varzea da vila - *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 41, (1491); em Ota/ Alenquer: na varzea da vila - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 30, nº 756.

<sup>65</sup> Na Ota, uma propriedade, além de outras confrontações, vai acima à charneca - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 833.

<sup>66</sup> Igualmente na Ota se situam alguns herdamentos régios " antre o barro e a atougua contra os Modos" - Chancelarias Portuguesas - Chancelaria de D. Afonso IV - Vol. I..., Doc. nº 73, pp. 92-93, (1326).

<sup>67</sup> De novo na "problemática" Valada, o topónimo "campo" aparece associado a variados microtopónimos de difícil, se não impossível, localização. Múltiplas parcelas são identificadas por antropónimos cujo rasto, a toponímia actual, não permite identificar. A designação genérica de " campo de Valada, Termo de Santarém" é usada para parcelas que se situam desde as Omnias até ao " campo do Alqueidão", este já pertencente ao termo de Lisboa. Cf. as referências de J. Leite de Vasconcelos, *op. cit.*, Vol. III, pp. 476 - 479; Estevão Dias Cabral, *op. cit.*, pp. 169-170 e pp. 180 - 181, bem como o Mapa que acompanha estas observações.

Na documentação medievo encontramos vários exemplos: cinco estis de herdade no campo de Valada onde chamam a Malpica Termo de Santarem"- A. N. T. T., Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 10, nº 624- 634, ( 1414); um estil de terra no campo de Valada acerca da ponte de Stª Ana, em 1470 - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 7, Caixa 12 . nº 56 / (nº 601); nove estis de terra no campo de Valada Termo de Santarem aquém do porto de Muge - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 54, nº 1072. (1473); quinze estis de herdade no reguengo do mosteiro no campo de Valada - *Ibidem*, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 1, nº 38, (1407).



especificamente panasqueira<sup>68</sup>, lameiros<sup>69</sup>, bouça<sup>70</sup>, paul<sup>71</sup>, sapal<sup>72</sup>, arneiro<sup>73</sup>, areia<sup>74</sup>, designando, respectivamente, os terrenos alagadiços e os areentos.

Ainda ligados ao elemento água, outros nomes, indiciam a sua presença pela paisagem. Águas doces, aduzindo fertilidade nas terras por onde correm, conduzidas pela mão humana: aberta<sup>75</sup>, vala<sup>76</sup>, canal<sup>77</sup>: escolhendo,

<sup>68</sup>Em Alverca, o topónimo aparece ligado a zonas húmidas ou facilmente irrigáveis: uma herdade na varzea “a so a panasqueira” confronta, entre outros, com o rio da Silveira - *Ibidem*, Mosteiro de Santos - o -Novo, Caixa 17, Maço 1, nº 18, (1469); quatro courelas de vinha “a so a panasqueira” vão confrontando com rio e com regueira de água - *Ibidem*, Núcleo Antigo, nº 274, Tombo..., fl. 100v. e 101, (1500).

<sup>69</sup>Em Alhandra, perto de A - de - freire, confrontando com uma vinha, surge a peça de lameiros - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 23, nºs 451 e 452, (1365).

<sup>70</sup>Em Alhandra, perto de Subsera, uma herdade denominada “a bouça” é pertença de um casal alcobacense - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 839; Maço 25, nº 573; Liv. 183, fl. 206.

<sup>71</sup>O “paul Termo de Ota” aparece-nos ligado aos interesses de exploração agrária do Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça. V. Iria Gonçalves, *O Património do Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, 1989, pp. 182 e 401- 402.

A variante “Paul de Vila Nova” surge também na documentação - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 32 v. e 33.

É, novamente, no espaço de Valada, que outras confrontações nos permitem detectar este topónimo. V. os seguintes exemplos: uma quintã, em Malpica, confronta com a adema que está além da Aberta velha do paul - *Ibidem*, Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 2, nº 79, (1409); dois estis e quarta de herdade, no Reguengo das Donas, confinam com a aberta do paul - *Ibidem*, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 9, nº 548, (1338) e Maço 10, nº 681/682, (1338); quatro estis de herdade no lugar de Malpica, vão do Tejo ao paul - *Ibidem*, Maço 10, nº 624-634, (1414); quinze estis de herdade, no campo de Valada e reguengo del-rei, confrontam da parte de Santarém com rio Tejo e paul - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 30, nº 764, (1410).

<sup>72</sup>Uma vinha na Area, termo de Povos confronta, entre outros, com “sapal” - *Ibidem*, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, nº 39, (1380).

<sup>73</sup>Uma vinha que chamam “o Arneiro”, em Alverca - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 57, nº 3, (1368); na Ota, os vales para lavoura que são “tras S. Bartolomeu” com seus arneiros - *Ibidem*, Maço 86; junto da Azambuja, uma terra de arneiro com figueiras e uma oliveira - *Ibidem*, Maço 40, nº 991, (1429).

<sup>74</sup>V. nota 44 supra. Na actualidade, a toponímia apenas guarda a designação “Areias” em Castanheira do Ribatejo - Cf. *Relatório Toponímico do Concelho de Vila Franca de Xira...*, pp. 8 e 17.

<sup>75</sup>Na Ota, mais propriamente no “Paul de Ota” encontramos a “Corte do Rossio” que, situada no fundo desse espaço, confronta com aberta real do paul - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 86, (1439); e é referida também a aberta da Corte da Cadima - *Ibidem*, Maço 86, (1440); notando-se a preocupação de recomendar aos foreiros que limpem e cuidem das “valas e abertas”, evitando que os gados as estraguem ou se danifiquem os terrenos - *Ibidem*, Maço 86, (1440) entre outros.

mais ou menos livremente, o seu próprio curso: rio <sup>78</sup>, ribeiro /a<sup>79</sup>, regueira <sup>80</sup>; ou, pelo contrário, recordando espaços onde, outrora, se concentraram em maior

---

No caso de Valada, a referência a “aberta” aparece a cada espaço. Tentando enumerar apenas as menções mais significativas, e ressaltando os possíveis erros de precisão: “aberta da Omnia” (perto do caminho que vai para a ponte da Asseca) - Ibidem, Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém, Maço 3, nº 137, fl. 33; “aberta da ponte de Stª Ana” ou “aberta de Stª Ana” - Ibidem, Maço 3, nº 137, fl. 34v., e fl. 37 v.; “aberta velha do paul” (perto de Malpica) - Ibidem, Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 2, nº 79, (1409); “aberta que vem da ponte da Asseca para a ponte das tavoas” (na Ladeira) ou “aberta velha que chega à água de Asseca(?)” esta no campo de Valada - Ibidem, Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém, Maço 3, nº 137, fl. 38 e Ibidem, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 9, nº 549, (séc. XV?); “aberta velha” (na Ladeira)- Ibidem, Ordem de Avis, nº 441, (1339); “aberta velha” (perto da ponte das tavoas) - Ibidem, Núcleo Antigo, nº 274, Tombo..., fl. 145, (1500); “aberta velha que vem do açude” (na Ladeira) - Ibidem, fl. 153 v.; “aberta velha da adema” (na Ladeira) - Ibidem, fl. 128 e 128 v.; “aberta da ponte das tavoas” (na Ladeira) - Ibidem, fl. 145; “aberta da ponte nova” (na Ladeira, ao porto de Albondia) - Ibidem, fl. 156 v.; “aberta nova” (perto da carreira da Ladeira) - Ibidem, Ordem de Avis, nº 594, (1363); “aberta da ponte nova” (no campo de Valada, perto do caminho para as Virtudes) - Ibidem, Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém, Maço 3, nº 137, fl. final sem nº.

<sup>76</sup> Em 1448, temos notícia de uma carta de guarda das valas de Azambuja, desde a vila e seu Termo até Vale da Pedra - Cf. História Florestal, Aquícola e Cinegética. Colectânea de Docs. existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais - ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. III, (1481 - 1493), Lisboa, 1982, Doc. nº 289, pp. 116 - 117.

Como vimos, na nota 75 supra, a documentação assinala nesse espaço várias “abertas”, não referindo especificamente o termo “vala”. Sobre o significado de ambos veja-se, ainda, a explicação proposta por J. Leite de Vasconcelos, op. cit., Vol. III, pág. 481.

Podemos, no entanto, considerar que, desde a ponte da Asseca até ao termo da Azambuja, os campos eram cortados por aberturas, naturais ou artificiais, durante a Baixa Idade Média. Por elas corriam águas, mais ou menos abundantes, mas o destaque seria certamente para a vala da ribeira da Asseca com maior volume de caudal e, portanto, mais evidentes prejuízos em alturas de cheias.

É só para os finais do séc. XVIII que retemos alguns informes, mencionando a “vala da Asseca” no sentido de minimizar os prejuízos nos campos vizinhos e, até, com propostas de alteração da sua foz, desviando-a no sentido da Corte de Cavalos, a fim de melhorar o seu escoamento - Cf. Estêvão Dias Cabral, op. cit., pág. 169 e pp. 180 - 183 e Mapa respectivo. Nesse sentido V. a Carta Militar de Portugal, na escala 1/25000, onde a toponímia actual conserva a Quinta da Boca do rio, possivelmente a embocadura antes das obras do século passado.

Sobre a construção da actual vala da Azambuja, no reinado de D. José, e posterior reconstrução no séc. XIX - V. Raul Proença, Guia de Portugal II, ..., pág. 337; Também a nota 22 do § 1.1.

<sup>77</sup> Foi, aqui, considerado no sentido de passagem natural ou artificial das águas - Cf. Dicionário da Língua Portuguesa, por J. Almeida Costa e A. Sampaio e Melo, 7ªed., pág. 32.

<sup>78</sup> Vários prédios rústicos confrontam com cursos de água: Em Alverca, nomeia-se o rio da Silveira ou rio do Concelho - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 57, nº 3, (1368); Maço 25, nº 584, (1424); Ibidem, Mosteiro de Santos - o - Novo, Caixa 16, Maço 2, nº 7, (1468); Caixa 17, Maço 1, nº 18, (1469); em Ota / Alenquer, refere-se o rio de Alenquer- Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 20, (1387) e Maço 86, (1439); em Azambuja, algumas confrontações das

porção: alverca <sup>81</sup>, lagoa <sup>82</sup>. Águas salgadas, portadoras, como as marés que as trazem, de benesses e males à vida rural<sup>83</sup> - e que deixam, por vezes, marcas esboroadas, da sua presença : marinha <sup>84</sup> e “talhos” <sup>85</sup>.

---

lezírias indicam o “rio de Toco Torto”, mas a toponímia actual não conserva este nome, tornando difícil a sua localização - **Ibidem, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 5, nº 181 e nº 182, (1334); Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 1ª Incorporação, Maço 11, Doc. 34, (1347); Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 29, fl. 75, ( 1451);** no que diz respeito ao espaço de Valada e Porto de Muge as confrontações são constantes com o rio Tejo, pelo que não as citamos para não tornar demasiado extensa esta nota.

<sup>79</sup> A ribeira de Alverca é mencionada num doc. de 1355 citado por Fernando Castelo - Branco, “Do Tráfego Fluvial...”, pág. 56; uma outra menção à “mata da Ribeira de Alverca” é - nos dada pela História Florestal,..., ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. III, Doc. nº 238, pág. 91.

Em Alhandra, fazem - se referências à ribeira da Carvalheira- A. N. T. T., **Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 27, fl. 28 e 28 v., (1460) ; Maço 29, Doc. 45, (1463);** perto de Subsera, ao ribeiro de S. João - **Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, ( 1410);** que passa pelo Vale de Alhandra, o ribeiro que vai por sobre a Igreja de S. João - Maço 42, nº 1082, ( 1413).

Na Castanheira, temos notícia, de uma vinha que confronta com ribeiro da Castanheira - **Ibidem, Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 1, Caixa 6, Antigo Livro 1, nº 29, (1389);** e de um cerrado que, por sua vez, confronta com ribeiro que vai ter a S. Sebastião - Maço 1, Caixa 6, Antigo Livro 1, nº 18, (1507); devido à demarcação dos bens do Mosteiro, verifica-se que estes começam junto da Igreja da Vila e chegam ao ribeiro da Castanheira - **Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e Doc. 49, (1473).**

No termo de Alenquer encontramos referências ao Ribeiro da mata e a várzea, a par do Ribeiro - **Chancelarias Portuguesas - Chancelaria de D. Afonso IV. Vol. I.... Doc. nº 73, pp. 92-93, (1326);** um casal em Montijos, confrontando com ribeiro - A. N. T. T., **Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 32, nº 8;** uma casa e uma horta, que, entre outros, confronta no ribeiro de Alenquer - Maço 86, (1437).

<sup>80</sup> Em Alverca, algumas courelas de herdade, ao Lombo, confrontam com regueira de água - **Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 34, (1461);** no termo de Alverca, da banda de S. Clemente, uma herdade situa-se à regueira - **Ibidem, Liv. 27, fl. 39, (1490).**

<sup>81</sup> Sobre a origem etimológica do topónimo - Cf. José Pedro Machado, **Dicionário Onomástico Etimológico da Língua Portuguesa, Vol. I, 3ª ed., 1977, pág. 220.** Quanto ao topónimo “alverca do Botelho” este só nos aparece no Campo de Valada. Trata-se, num caso, de uma herdade por onde as pessoas faziam, indevidamente, caminho - A. N. T. T., **Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 6, nº 297, (1406);** noutro caso, cinco estis de terra, são objecto de doação de D. Guiomar, mulher do conde João Afonso - **Ibidem, Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 7, Caixa 12, nº 6/ nº 953, (1412).** Este topónimo é de difícil localização. Consultando a Carta Militar de Portugal, na escala de 1/ 25 000, apenas descortinamos uma Quinta da Botelha no Campo de Salvaterra, já na actual margem esquerda.

<sup>82</sup> Em Alverca, um casal, em Valderva, confronta com “lagoa” que vai para o caminho do Adarse - A. N. T. T., **Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 36, nº 31, ( 1409);** e na aldeia do Adarse, um casal confronta com “lagoa”- Maço 43, nº 1087, ( 1467); Na Ota, no Vale do cavallinho, um herdamento confina, entre outros, com o padrão da “lagoa”- Maço 35, nº 833.

E, nesta paisagem, falta salientar um espaço imprescindível à definição das margens do Tejo. Referimo-nos, é óbvio, ao topónimo “leziria/lezirão”<sup>86</sup> - largamente documentado ao longo destes séculos XIV e XV<sup>87</sup> - e privilegiado interlocutor no diálogo constante entre as terras e o rio...

<sup>83</sup> A permanência das águas nos terrenos, sem escoamento, independentemente da sua salinidade, são um factor negativo no desenvolvimento das culturas - Cf. Estêvão Dias Cabral, *op. cit.*, pág. 182.

Na planície inundável, contudo, se “o nível da água subterrânea continuar alto e estiver mais ou menos carregado de sal, apenas se desenvolve a erva das lezírias, que dispensa qualquer cuidado” - P. Birot, *op. cit.*, pág. 165.

<sup>84</sup> V. a nota 29 do § 1.1.

Sobre “marinha” sinónimo de salina - Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1163; mas sobre essa interpretação levantam-se-nos algumas dúvidas, já que as salinas medievais, da margem direita do Tejo, não ultrapassam a zona de Alverca - V. Orlando Ribeiro, *Introduções Geográficas...*, pág. 142, Mapa VII da pág. 106 e Mapa VIII da pág. 133.

<sup>85</sup> Este topónimo terá origem em talhão? No caso afirmativo, designa, então, cada um dos compartimentos de uma salina; mas, pode também significar o espaço de terreno limitado por sulcos ou combros destinados a culturas - Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1711.

Pelo que se acaba de dizer, parece-nos ser essa segunda leitura passível de se aplicar ao caso que encontramos na nossa documentação: uma courela de pão “onde chamam talhos” no termo de Alverca, perto do Adarse - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 47, nº 1263, (1465).

<sup>86</sup> Sobre a origem etimológica do topónimo - Cf. J. Leite de Vasconcelos, *op. cit.*, Vol. III, pág. 481.

<sup>87</sup> Concentrados no medievo termo de Azambuja, estes topónimos sugerem o aproveitamento das ilhas aluviais que se vão formando no leito do Tejo e nas suas margens. Este fértil espaço que, na sua maioria, é pertença régia, surge, no período que estudamos, parcialmente distribuído pelas mãos de particulares e de instituições religiosas - V. o que se disse nas notas 9 e 16 do § 1.1.

Na nossa documentação é possível detectar as seguintes referências: em 1301, D. Berengaria Aires, já viúva, faz doação ao Convento de Stª Maria de Almoester de uma leziria, no Termo de Azambuja, no lugar que chamam Corte da Vila - A. N. T. T., *Convento de Stª Maria de Almoester*, Maço 3, Caixa 8, nº 11; em 1322, o Concelho de Lisboa faz doação ao Mosteiro de S. Vicente de Fora de um herdamento, em Alpampilhel, que confronta, entre outros, com a leziria de D. Urraca - *Ibidem*, *Mosteiro de S. Vicente de Fora*, 1ª Incorporação, Maço 6, doc. 35; em 1325, uma carta régia, atribui as dízimas dos Reguengos e Lezírias no termo de Santarém e Azambuja ao Mosteiro - *Ibidem*, *Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém*, Maço 13, nº 247; em 1334, é vendido um herdamento com seu juncal na leziria dos Francos, lugar de Azambuja - *Ibidem*, *Convento de Stª Clara de Santarém*, Maço 5, nº 181 e nº 182; em 1338, nova venda de direitos na referida leziria - Maço 13, nº 956/959; em 1347, uma confirmação de venda, entre particulares, na lezíria dos Francos, termo de Azambuja - *Ibidem*, *Mosteiro de S. Vicente de Fora*, 1ª Incorporação, Maço 11, doc. 34; em 1354, uma venda, que depois se revela “fingida” pelo que é revogada, assinala, entre vários bens, courelas na leziria de Alpampilhel, lezíria dos Francos, lezíria de Corte da Vila - *Ibidem*, *Convento de Stª Clara de Santarém*, Maço 5, nº 188; em 1362, o rei acede em coutar as herdades do Conde

---

João Afonso nas "lezirias. Termo da vila de Azambuja"- *Chancelarias Portuguesas - D. Pedro I (1357 - 1367)*, ed. de A. H. de Oliveira Marques et alii, Lisboa, 1984, Doc. nº 651, pág. 303- 304; e o coutamento da "lezeria de Estevam da Guarda Termo de Santarém" - Doc. nº 675, pág. 314; Também citado na *História Florestal*..., ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I (1208 -1483), Lisboa, 1980, Doc. 76, pág. 106; em 1365, essa mesma lezeria é objecto de nova doação e coutamento, agora sob o nome de "lezeria do galego"- *Chancelarias Portuguesas - D. Pedro I...*, Docs. nºs 999 e 1019, pág. 468 e pp. 482 - 483; igualmente citado em *História Florestal*..., Vol. I, Doc. 93, pág. 113; em 1367, uma carta régia permite coutar herdades nas lezirias, do termo da Azambuja, do conde João Afonso - A. N. T. T., *Colegiada de S. Salvador de Santarém*, Maço 1, nº 6; em 1367, uma querela opõe o rei ao Concelho de Santarém, pela posse da lezeria da Atalaia, termo de Santarém - *Chancelarias Portuguesas - D. Afonso IV...*, Vol. II, Doc. 100, pp. 189 - 194 e Doc. 101, pp. 194 - 196; em 1371, a lezeria do galego é doada ao Conde João Afonso - Cf. Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Santarém Medieval*, 1980, pág. 198; No séc. XV, em 1436, refere-se numa sentença o lezirão acerca do Alqueidão, que confronta com Atalaia, termo de Azambuja e com lezirão de Gil Vasques - A. N. T. T., *Colegiada de Stº Estêvão de Alfama*, Maço 6, nº 107 e Maço 14 , nº 266; em 1451, as lezirias da Toureira, termo de Azambuja, aparecem-nos repartidas entre os Mosteiros de Odivelas e de Stª Clara de Santarém - *Ibidem*, *Convento de S. Dinis de Odivelas*, Liv. 29, fl. 75; em 1468, numa querela que opõe o citado Mosteiro a Fernão de Moura, senhor da vila de Azambuja, mencionam-se as lezirias sobre as quais aquele tem jurisdição - lezeria da Toureira, dos Francos, de Alpampilhel, de D. Marta e outras - *Ibidem*, Liv. 29, fl. 75; em 1492, a lezeria da Toureira é de novo emprazada - *Ibidem*, Liv. 29, fl. 78; no final do século, nove estis de terra no Alqueidão confrontam, entre outros, com lezeria que foi de Rui Galvão - *Ibidem*, *Núcleo Antigo*, nº 274, Tombo..., fl. 151 v.

Sobre as denominadas " lezirias de Vila Franca", alguns informes são-nos apresentados, para 1496, na *História Florestal*..., ed por C. M. L. Baeta Neves, Vol. IV, (1495 - 1521), Lisboa, 1983, Doc. 38, pp. 42- 43; Doc. 40, pp. 44- 45.

### 1.3 OS COMPONENTES VEGETAIS

Marginando as águas correntes vislumbra-se um mosaico de cores. É o mundo vegetal que se afirma no quadro paisagístico, assumindo os seus enfeites sazonais...

Espaço físico de características próprias, revelador da intervenção humana no meio ambiente, desde tempos recuados, este aspecto da paisagem rural não se apreende com facilidade.<sup>88</sup>

Com alguns cuidados, recorreremos à documentação escrita, que temos vindo a utilizar<sup>89</sup>, para tentar penetrar no mundo florístico desses séculos passados. É certo que, os seus autores, apenas fornecem os dados que objectivamente servem à clarificação do contrato que redigem. Não há descrições da paisagem. Os nomes de árvores, de plantas e arbustos surgem apenas como indicadores das confrontações dos prédios rústicos; designam a parcela que está a ser objecto do empraçamento ou aforamento. Só cruzando esses dados nos é possível tentar “recompor”, não sem limitações, a paisagem medieva.

---

<sup>88</sup>Vejam-se, por exemplo, as considerações sobre identificação e características da paisagem rural do Médio Tejo, exemplarmente delineadas por Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 171-173; Recorde-se, igualmente, a nota 52 do § 1.2.

<sup>89</sup>Relembre-se o cariz essencialmente económico e administrativo do tipo de fontes utilizadas - os contratos agrícolas - Cf. nota 51 do § 1.2.

Para informes relativos a outras fontes documentais, utilizáveis neste tipo de abordagem Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 174 -179.

No amplo espaço da margem direita, de um Tejo tardo-medieval, não seria difícil encontrar plantas cultivadas ou espécies arbóreas e arbustivas que lhe evidenciassem uma fisionomia marcadamente mediterrânica<sup>90</sup>, embora pudesse igualmente comportar espécies oriundas de outras paragens.

De facto, a documentação regista a presença de fitotopónimos referentes a árvores de folha sempre verde: carvalho<sup>91</sup>, castanheiro<sup>92</sup>, sobreiro/azinheira<sup>93</sup>, zambujeiro<sup>94</sup>. Bem como, de entre estas árvores, as que,

<sup>90</sup> Cf. a percentagem significativa de espécies mediterrânicas, por oposição às europeias, que ocorrem entre o Mondego e o Tejo - 56% das primeiras, contra 36% das segundas - Orlando Ribeiro, "O Manto Vegetal" in *Geografia de Portugal*, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. II, 1988, pág. 580.

<sup>91</sup> A referência a topónimos designando esta árvore surge-nos em Alhandra: uma herdade onde chamam a Carvalheira ( perto de Suberra) - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 35, nº 839, (1386); herdades que confrontam com a ribeira da Carvalheira até à serra - *Ibidem*, *Mosteiro S. Vicente de Fora*, 2ª Incorporação, Liv. 27, fl. 28 e 28 v.. (1460).

<sup>92</sup> Embora não sendo mediterrânica, esta espécie aparece na toponímia medieval no termo de Povos, designando, inicialmente, o "lugar de Castanheira" e, a partir de 1452, a já "vila de Castanheira" - Cf. Rui Parreira, " Inventário do Património Arqueológico e Construído do Concelho de Vila Franca de Xira - Notícia da Parcela 390-2ª in *Boletim Cultural*, Nº 4, 1989/90, pág. 81. Na documentação V., por exemplo, - A. N. T. T., *Mosteiro S. Vicente de Fora*, 1ª Incorporação, Maço 12, Doc. 22, (1352); e a Demarcação dos bens do Mosteiro na vila - *Ibidem*, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e Doc. 49, (1473).

Uma única referência nos surge, em Valada - uma vinha chamada o castanheiro - *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 63, nº 1253, (1498).

<sup>93</sup> O sobreiro aparece - nos referenciado em Alverca e seu termo: soveral - *Ibidem*, *Mosteiro de Santos - o - Novo*, Cx. 17, Maço 1, nº 20, (1342); Cx. 16, Maço 2, nº 4, (1380); Cx. 16, Maço 2, nº 5, (1380); soveral grande - Cx. 16, Maço 2, nº 3, (1430); soveraes - *Ibidem*, *Convento de S. Dinis de Odivelas*, Liv. 27, fl. 40, (1491).

À antiga freguesia do Espírito Santo do Sobral, no termo da vila de Alverca, corresponde a actual freguesia de Sobralinho, concelho de Vila Franca de Xira- Cf. Clara Frayão Camacho, " De Alverca à Castanheira - Cinco Vilas da Estremadura Através das Corografias Setecentistas" in *Boletim Cultural*, Nº 1, 1985, pág. 104 e nota 12.

É, também, em Alverca, junto da aldeia de A-de -Poverba, que se situa um pedaço de mato onde chamam Azinheira - A. N.T.T., *Convento de S. Dinis de Odivelas* Liv. 27, fl. 38, (1477).

No que se refere ao sobreiro, este "pode aparecer isolado ou em tufos no meio de pinhais bravos, soutos e carvalhais", necessitando alguma humidade para o seu desenvolvimento - Orlando Ribeiro, "O Manto Vegetal" in op. cit., pp. 583-584; Por

preferencialmente. buscam junto das linhas de água as condições ideais de desenvolvimento - álamo<sup>95</sup>, freixo<sup>96</sup>, salgueiro<sup>97</sup>.

As espécies arbustivas estão, também, representadas como resquícios da primitiva mata mediterrânica<sup>98</sup>.

De forma isolada, ou compactadas, sugerindo nesse caso uma maior mancha florestal, evidenciam-se plantas perfumadas como murta<sup>99</sup>, funcho<sup>100</sup>.

---

sua vez, acomodando-se a grandes securas, a azinheira, árvore da família das Fagáceas, é cultivada e espontânea sobretudo no sul de Portugal. Esta lenhosa apresenta flores unissexuadas e frutos secos, sendo a sua madeira bastante apreciada - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 225.

<sup>94</sup> Em Alhandra, na Quintã de A de Fremoso, situa-se a peça de so a azambujeira - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 15, nº 297, (1365); no Rossio que vai de Vila Nova contra a Ota, um talho de herdade confronta com o zambujal - *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 40, nº 991, (1429); a própria vila de Azambuja deve o seu nome à presença deste tipo de árvores - Cf. J. Pedro Machado, *Dicionário Onomástico Etimológico...*, Vol. I, pág. 361.

O zambujeiro, ou oliveira brava, procura "os cerros calcários" da Estremadura para seu habitat - Orlando Ribeiro, "O Manto Vegetal" in *op. cit.*, pág. 583.

<sup>95</sup> Os docs. indicam a Quintã do Álamo (a par da Igreja de S. João de Alhandra) - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 52, nº 1024, (1385); Maço 62, nº 1228, (1414); Maço 48, nº 955, (1414); e, também, na Castanheira, uma herdade onde chamam os "alemos da moura" - *Ibidem*, *Convento de S. Dinis de Odivelas*, Liv. 19, fl. 43, (1457).

Sobre este topónimo Cf. José Pedro Machado, *Dicionário Onomástico Etimológico...*, Vol. I, pág. 169; Esta árvore, da família das Salicáceas, é espontânea dos lugares húmidos, mas pode ser também cultivada - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 69.

<sup>96</sup> É na Ota que, entre outras, se indica a "Corte do Freixo" - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 86, (1439).

Esta planta arbórea, da família da Fraxináceas (ou Oleáceas) produz uma madeira muito branca. É espontânea de norte a sul de Portugal - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 865.

<sup>97</sup> Na Ota, encontramos a designação "salgueiro do covedo" - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 30, nº 749, (1372); na Valada, uma vinha chamada "seiceiro" - *Ibidem*, *Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém*, Maço 14, nº 272, (1339) e, também, a explicação de Mário Paulo Martins Viana, *op. cit.*, pág. 16 e nota 25.

Planta da família das Salicáceas, lenhosas, de flores unissexuadas dispostas em amentilho (espiga), podendo apresentar várias espécies - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1605.

<sup>98</sup> Cf. Orlando Ribeiro, "O Manto Vegetal" in *op. cit.*, pág. 582.

<sup>99</sup> Em Alhandra, é mencionado um casal de pão que confronta, entre outros, com vinhas e herdades da quintã do murtal - A. N. T. T., *Mosteiro de S. Vicente de Fora*, 2ª Incorporação, Liv. 27, fl. 28 e 28v., 1460.



malva<sup>101</sup>; variados arbustos silvestres - silva<sup>102</sup>, cana<sup>103</sup>, junco<sup>104</sup>.  
 “espadaneira”<sup>105</sup>, “tamargueira”<sup>106</sup>, “zevreira”<sup>107</sup>; e . até mesmo alguns fungos -  
 “cogumelal”<sup>108</sup>.

---

A murta é uma planta arbustiva, da família das Mirtáceas, com flores brancas e cheirosas - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1244.

<sup>100</sup> Na aldeia de Suberra, em Alhandra, entre outros bens contam-se vinhas feitas e por fazer na “Funcheira” e uma vinha denominada a Funcheira - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, (1410).

O funcho, da família das Umbelíferas, é uma planta herbácea, cheirosa e espontânea em Portugal - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 874.

<sup>101</sup> Em Valada, seis estis de herdade estão situados aquém da Malva - A. N. T. T., Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 10, nº 679/680, (1302); uma vinha confronta com carreira de Meios que vai para a Malva - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 3. Cx. 8, nº 40, (1314).

Esta herbácea, pertence à família das Malváceas, apresentando folhas alternadas e flores hermafroditas - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1146.

<sup>102</sup> V. as referências ao rio da Silveira, em Alverca - nota 78 do § 1.2 .

Recorde-se a descrição do achamento da imagem de Stª Maria da adema ( Nossa Senhora das Virtudes): “aquella yma/gem De marfil foy ali achada em huua silueyra:/ E feita aly huua pequena capella De ramos De soue/reyros E mato” - Francisco Correia, “Livro dos Milagres de Nossa Senhora das Virtudes Compilado por Frei João da Póvoa em 1497”, Separata da Revista da Biblioteca Nacional, Série 2, Vol. 3 (1). 1988, pág. 15.

<sup>103</sup> No Termo de Alenquer, situam-se bens rústicos em “Palha Cana”- A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 32, nº 8, (1343); e um herdamento na Ota onde chamam “o canal” - Maço 27, nº 39, (1324); bem como uma courela ao valado velho - Maço 30, nº 749, (1372).

Em Valada, embora não se conserve na toponímia, a presença desta planta é atestada em vários contratos agrários: uma vinha com suas árvores e canais - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 3. Cx. 8, nº 94, (1421); numa outra devem ser arrancadas as canas todas, ficando estas apenas nas testadas - Maço 7, Cx. 12, nº 30 (nº575), (1394); outra vinha com “caneiras”- *Ibidem*, Convento Stª Clara de Santarém, Maço 7, nº 397/98, (1432); pedaço de vinha e canal para pôr em vinha - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 42, nº 1066, (1474).

Esta planta, rizomatosa, da família das Gramíneas, apresenta um colmo lenhoso; pode ser cultivada mas também é espontânea - Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 329.

<sup>104</sup> Na Azambuja, duas courelas de vinha, em Valverde confrontam no Juncal - A. N. T. T., Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 12, nº 801 a 808, (1468).

Embora não sendo directamente mencionado na toponímia, temos notícia da licença concedida aos moradores de Alhantra e Termo, para cortarem “junco” e madeira nas Lezírias de Vila Franca de Xira - *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. IV, Doc. 40, pág. 44, (1496); De facto, outras indicações apontam para o crescimento desta planta neste tipo de terrenos - na Lezíria da Toureira, o foreiro tem metade da “junça” do corredoiro - A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 29, fl. 75, (1451); uma herdade, com seu juncal, surge mencionada em “Pução, Lezíria dos Francos”- *Ibidem*, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 5, nº 158, (1354).

Outros topónimos, ainda, identificam terrenos e produções destinadas à alimentação animal - lameiros/ bouça / panasqueira<sup>109</sup>, ferragial<sup>110</sup>, valverde<sup>111</sup>, valderva<sup>112</sup> e chameca<sup>113</sup>.

---

O junco é uma planta espontânea, herbácea, alongada e flexível, da família das Juncáceas, que se desenvolve nos meios aquáticos ou nos terrenos húmidos ou alagadiços - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1068.

Em Alhandra, um casal de pão, apresenta, entre outras confrontações, a água da "fonte do vimiero" - *Ibidem*, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 27, fl. 28 e 28v., 1460.

O vimeiro é uma planta lenhosa, pertencente à família das Salicáceas, com ramos longos, finos e flexíveis - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1864.

<sup>105</sup> Em Alhandra, uma courela onde chamam a Espadaneira (perto de Suberra) - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 839, ( 1386); Maço 25, nº 573, (1394); Liv. 183, fl. 206, ( 1410); Maço 38, nº 919, (1443).

Espontânea, esta planta herbácea, de folhas lineares, desenvolve-se nos meios palustres - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 742.

<sup>106</sup> Em Alverca, nomeia-se o casal das Tamargueiras - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 17, Maço 1, nº 16, (1340); Cx. 16, Maço 2, nº 6, ( 1340); Cx. 17, Maço 1, nº 20, (1342); Cx. 16, Maço 2, nº 1, (1351).

Este arbusto pertencente à família das Tamaricáceas - lenhosas de flores pequenas e fruto capsular - é espontâneo no Centro e Sul de Portugal - Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1713.

<sup>107</sup> Em Alhandra, na Quintã de A- do -fremoso, enumeram-se, entre outras, as herdades das "zevzeiras" - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 58, nº 1144, (1365).

Considerámos, aqui, o topónimo na acepção de zebro - nome vulgar por que também é conhecido o arbusto azevinheiro ou azevinho - Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1895; A toponímia actual conserva o nome " Azibreira" - Carta Militar de Portugal, escala 1/ 25 000.

<sup>108</sup> No Termo de Alverca, situa -se uma herdade chamada " Cogumelal"- A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 38, nº 919, (1443); Maço 47, nº 1255, (1464).

<sup>109</sup> V. as notas 68 a 70 do § 1.2 .

Exemplos idênticos são referidos na toponímia da Baixa Idade Média - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 103-104; Manuel Sílvia Alves Conde, *Tomar...*, pág. 26.

Trata-se de terrenos propícios ao crescimento de ervas e plantas herbáceas ( caso do panasco), dado o elevado grau de humidade dos solos; chegando mesmo a adquirir a forma de pântano ou lodaçal - *Dicionário da língua Portuguesa...*, pp. 1080 e 1331.

<sup>110</sup> Uma única referência é feita para o termo de Alenquer - um lagar e uma vinha com seu olival situam-se " no Ferregeal"- A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 30, nº 756, (1387); Este topónimo mantém-se na actualidade - Cf. Carta Militar de Portugal, escala 1/25 000.

Nos campos de ferrã cultivam-se cevada ou centeio, cortados em verde, para o gado. Veja-se o exemplo dos coutos alcobacences - Iria Gonçalves, *op. cit.*, pág. 96.

<sup>111</sup> Em Vila Franca de Xira situa-se um casal de Valverde- A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 44. (1501); No termo de Alenquer

E, se bem que, nestes séculos, o processo de desbaste da "floresta"<sup>114</sup> se acentue cada vez mais, em favor das necessidades de vivência humana<sup>115</sup>, igualmente se anotam referências genéricas a espécies vegetativas como mata<sup>116</sup> e matos<sup>117</sup>.

---

assinala-se o lugar de Valverde - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 44, nº 1128, (1320); No termo da vila de Azambuja refere-se a horta de Valverde bem como o lugar de Valverde - Ibidem, Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 5, nº 167, (1377) e Maço 12, nº 801 a 808, (1468).

<sup>112</sup> No Termo de Alverca, um casal localiza-se em Valderva confrontando, entre outros, com a lagoa que vai contra o caminho do Adarse - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 36, nº 31, (1409).

<sup>113</sup> Os documentos fornecem-nos duas indicações: Na Ota, no vale do cavallinho, um herdamento vai acima à charneca- Ibidem, Maço 35, nº 833, (1325); a carta de coutada dos pauis, matas e ribeiras de Santarém menciona a "charneca que vay pera Azambuja" - História Florestal..., ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I, Doc. 285, pp. 194-196, (1407).

O vocábulo charneca é aqui tomado no sentido do tipo de vegetação resultante da degradação da mata mediterranea e muitas vezes destinada ao pastoreio - Cf. Orlando Ribeiro, Portugal O Mediterrâneo..., pág. 51; também Pedro Gomes Barbosa, Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central (Séc. XII a 1325), Lisboa, 1992, pp. 29-30.

<sup>114</sup> Entenda-se a palavra como "sinónimo de mata, de bosque e de maciço de árvores e arbustos disseminados. A palavra 'floresta', aliás, nunca surge na documentação, substituída por mata ou mato e pelo termo designativo da árvore predominante no maciço considerado" - A. H. de Oliveira Marques, Portugal na Crise..., pág. 101.

<sup>115</sup> Cf. Nicole Devy - Vareta, "Para uma Geografia Histórica da Floresta Portuguesa. As Matas Medievais e a "Coutada Velha" do Rei", Revista da Faculdade de Letras - Geografia, I Série, Vol. I, Porto, 1985, pp. 47 - 67; Idem, "Para uma Geografia Histórica da Floresta Portuguesa. Do Declínio das Matas Medievais à Política Florestal do Renascimento (Séc. XV e XVI)", Revista da Faculdade de Letras - Geografia, I Série, Vol. I, Porto, 1986, pp. 5 - 40; Hermann Lautensach, "A Cobertura Vegetal" in Geografia de Portugal, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. II, 1988, pp. 561-564; O. Ribeiro, "O Manto Vegetal" in op. cit., pág. 583; A. H. de Oliveira Marques, Portugal na Crise..., pp. 102 -103; Armindo de Sousa, "1325 -1480" in op. cit., pp. 322 - 327; C. M. L. Baeta Neves, "Alguns dos Principais Aspectos da Política Florestal em Portugal até ao Século XVII", Separata dos Boletins do Instituto dos Produtos Florestais, 1980, pp. 1 - 6.

<sup>116</sup> Mais uma vez são as confrontações dos prédios rústicos que nos permitem detectar algumas destas manchas florestais. Em Alverca, uma herdade de pão no Vale dos Melros, confina com mata do rei - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 28, Doc. 8, (1410); Fazem-se menções à "mata de Alverca" na História Florestal..., ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. II, Doc. 116, pág. 48, (1443); Doc. 249, pág. 81, (1450); e aos monteiros da "mata de alverca e termo", Ibidem, Vol. II, Doc. 521, pág. 169, (1470); bem como ao monteiro da "mata da Ribeira de Alverca", Ibidem, Vol. III, Doc. 238, pág. 91, (1486).

Só voltamos a encontrar indicações à medida que nos aproximamos de Ota /Alenquer e Azambuja. Assim, são claramente maioritárias as referências à "mata da Ota" e às "matas reais da montaria da Ota"- História Florestal..., ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I, Doc. 386, pág. 261, (1434); Ibidem, Vol. II, (1439 -1481). Doc. 38, pág. 26,

Esta cobertura vegetal, que apenas apresentámos em traços gerais, completa-se, na paisagem, com as plantas cultivadas, destinadas maioritariamente, ao consumo humano. Entre estas, voltam a marcar presença as espécies da flora mediterrânea - cereal, vinha e oliveira; sendo, também, frequentes as menções a árvores de fruto e a culturas horticolas.<sup>118</sup>

Num breve relance, podemos considerar que a paisagem reflecte, assim, a variedade do povoamento vegetal desta margem direita. Grosso modo,

---

(1440); Docs. 82, 83, 84, pág. 39 (1441); Doc. 119, pág. 49, (1443); Doc. 133, pág. 151, (1444); Doc. 223, pág. 76, (1450); Doc. 226, pág. 77, (1450); Docs. 187, 188, 189, 190, pág. 79, (1450); Docs. 285, 286, pág. 87, (1451); Docs. 379, 380, pág. 115, (1458); Docs. 430 a 433, pág. 131, (1462); Docs. 459, 461, 462, pág. 144, (1466); Docs. 463, 465, 468, pág. 145, (1466); Doc. 493 e Doc. 496, pág. 158, (1468); Doc. 540, pág. 183, (1472); *Ibidem*, Vol. III, Docs. 63 a 68, pág. 34, (1482); Docs. 70, 71, pág. 35, (1482); Doc. 81, pág. 39, (1482); Docs. 89, 90, pág. 40, (1482); Docs. 94, pág. 41, (1482); Docs. 183 a 186, pág. 64 e 65, (1484); Doc. 298, pág. 123, (1489); *Ibidem*, Vol. IV, Docs. 48, 49, pág. 56, (1496); Doc. 76, pág. 84, (1497); Docs. 78 a 81, pág. 85, (1497); Docs. 90, 91, pág. 94, (1497); Docs. 92, 93, pág. 95, (1497); Doc. 119, pág. 107, (1497).

Na documentação consultada encontramos, ainda, uma herdade na Corte do Parido, junto com a Mata Velha, pertencente à Quintã de Ota - A. N. T. T., Mosteiro de St<sup>a</sup> Maria de Alcobaça, Maço 30, n<sup>o</sup> 749, (1372); uma herdade em Valada que confronta com carreira da mata que vai para Azambuja - *Ibidem*, Convento de St<sup>a</sup> Clara de Santarém, Maço 10, n<sup>o</sup> 677, 678, (1305).

<sup>117</sup> Este tipo de associação arbustiva, resultante da degradação da floresta primitiva, por acção humana, pode apresentar - se, também, como sinónimo de outra situação - chãos que, ao deixarem de ser agricultados, vão regressando à condição primeira. Parece-nos ser, pelo menos esse, o sentido de algumas referências que encontramos nos documentos:

Em Alverca, lança-se pregão para quem quiser tomar "matos" ou campos de sesmaria, ou por outro foro - *Ibidem*, Mosteiro de Santos -o- Novo, Cx. 17, Maço 1, n<sup>o</sup> 17, (1389); dois pedaços de mato que jazem em mato, em bravio e em mortorio, no Soveral Grande, são entregues para serem transformados em vinhas - Cx. 16, Maço 2, n<sup>o</sup> 3, (1430); a Quintã de Poverba inclui, entre outras parcelas, os genéricos "matos" - *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 2, (1447); e os "matos maninhos" - Liv. 27, fl. 36, (1466); um chão que ora jaz em campo e mato maninho, por ser de muita pedra e necessitar de muito trabalho (onde chamam A dos Potes), para pôr a melhor parte em vinha e, a pior, em olival - Liv. 27, fl. 14, (1475); três pedaços de "matos" para transformar em vinha - um na Portela Alva, outro na aldeia de A de Poverba, o terceiro acerca da Panasqueira - Liv. 27, fl. 38, (1477).

Em Alhandra, encontram-se "matos" entre as vinhas do Mosteiro (perto de Suberra) - *Ibidem*, Mosteiro de St<sup>a</sup> Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, (1410); e assim se mantêm uns anos depois - Maço 38, n<sup>o</sup> 919, (1443) e Maço 47, n<sup>o</sup> 1255, (1464); também um herdamento "que ora esta em mato" e que deve ser plantado em vinha - Maço 5, n<sup>o</sup> 154, (1430).

<sup>118</sup> Referiremos em Capítulo próprio as indicações relativas às plantas alimentares.

desde Alverca e seu termo, passando por Alhandra, Vila Franca, Povos e Castanheira. as colinas e cabeços verdejantes surgem matizadas do louro de algumas searas, do cinzento dos olivais, das cores luminosas dos pomares. As águas correm, constantes, nas estações menos quentes. Vinhas e hortas aproximam-se do rio.

Nas lezírias e nos terrenos da Ota e Vila Nova da Rainha crescem os pastos e o cereal. Quando nos aproximamos da vila de Azambuja voltamos a encontrar essa dualidade de aproveitamento do espaço : nos planos elevados, uma policultura intensa, desde cereais, aos legumes, ao aproveitamento dos recursos florestais; nos campos da borda do rio, os cultivos da vinha e dos cereais. Até que chegamos a Valada, Porto de Muge, quase às portas de Santarém - o vasto mar das vinhas cruza - se com os ondeios das terras de pão. E, para lá de todos estes tons que se entremeiam, mais uma vez persiste o azul sobranceiro do Tejo..

## 1.4 OS COMPONENTES FAUNÍSTICOS

Sobre os possíveis habitantes faunísticos deste espaço da beira rio, pouco sabemos. Para lá de uma natural rudez primitiva, indiciada em diminutos vestígios toponímicos<sup>119</sup>, são, claramente, nomes de uma outra fauna, mais participante da vida humana, que descortinamos entre as nossas fontes documentais<sup>120</sup>.

Mansos cordeiros<sup>121</sup>, velozes cavalos<sup>122</sup> e robustos touros<sup>123</sup>, medram sob vigilância zelosa dos seus guardadores, à solta pelos pastos, e nas

<sup>119</sup> O “vale da serpe” é mencionado numa das confrontações de um prédio rústico perto da Granja de Ota - A.N.T.T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 33, nº 1, (1352). A documentação refere, a propósito de um arrendamento, de uma das Cortes de Alcobaça mais precisamente, a do Parido sob a Lobeira - Ibidem, Maço 30, nº 749, (1372); Sobre a origem deste último topónimo levantam-se-nos algumas dúvidas, considerando que ele pode apresentar significado diverso - “que ou aquele que caça lobos” ou “uma espécie de trigo rijo” - Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1117.

<sup>120</sup> Desenvolveremos, em Capítulo próprio, as práticas relativas à criação de gado.

<sup>121</sup> Em Alverca são mencionados casais, pertencentes ao condado, e entre eles o “dos cordeiros de Aracena” - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o -Novo, Cx. 16, Maço 2, nº 1, (1351); Maço 4, nº 14, (1365); Maço 2, nº 4, (1380).

<sup>122</sup> Sobre o vale do cavallinho, na Ota, V. a nota 113 do § 1.3.

São os espaços das Lezírias, no termo da Azambuja, que guardam particularmente estes topónimos - assim, a Lezíria de “Corte da Vila” confronta pelo poente com o esteiro de “Corte de Cavalos” - Ibidem, Convento de Stª Maria de Almoester, Maço 3, Cx. 8, nº 11, (1301).

Este mamífero, da família dos Equídeos, - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 369 - tem sido, desde tempos recuados, criado nos pastos taganos - Cf. Silva Teles, “Ribatejo” in *op. cit.*, pp. 323-324; Orlando Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pp. 88 e 156 - 157; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 108.

<sup>123</sup> Bastante frequentes são as referências à Lezíria da Toureira sobretudo no cartório do Convento de S. Dinis de Odívetas que usufrui da sua posse, individualmente, ou em partilha com Stª Clara de Santarém - V. a nota 87 do § 1.2.

As manadas destes bovinos, cuja bravura é incontestada, caracterizam a paisagem ribatejana. A figura do campino é-lhe indissociável - Orlando Ribeiro, *op. cit.*, pág. 90; Amorim Girão, “Ribatejo” in *op. cit.*, n. p.; Raul Proença, *Guia de Portugal...*, pp. 329-331.

“cortes”<sup>124</sup>, ou protegidos, em devido tempo, nos “curraes”<sup>125</sup>. A crescente importância da criação de gado, muitas vezes em confronto com os interesses agrícolas e, até venatórios, vai ganhando um papel preponderante, na vida económica do Reino, no espaço específico do Ribatejo<sup>126</sup>.

<sup>124</sup> Adoptámos, neste caso, o significado de “ curral, malhada” - Cf. José Pedro Machado, *Dicionário Onomástico Etimológico...*, Vol. II, pág. 237; também *Dicionário da Língua Portuguesa...* pág. 487.

Na documentação consultada, o topónimo torna-se particularmente visível à medida que nos aproximamos dos espaços de Ota, Alenquer e Azambuja. No primeiro caso, detectamos várias “ cortes” logo no Paul de Ota, onde se situa a Corte do Rossio em todo o fundo do paul . Os foreiros devem “romper, lavrar e semear” a dita Corte, mas chama-se-lhes a atenção para que os gados não danifiquem as valas e abertas, nem que essas valas “ sejam portos de gados nem trilhamento deles”- A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 86, (1439/40).

Idênticas recomendações se fazem aos foreiros que agricultam as restantes cortes desse espaço - “ Corte grande” onde se inclui a do Parido e a do Freixio e que está aberta e cerrada de vala, onde têm permissão para deixar todos os anos um quarto para pascigo de seus bois de lavoura, mas não de outro gado nem sempre no mesmo sítio. Outra, fora desta vala, denominada “ Salgueiro do Covedo”- *Ibidem*, Maço 86, (1439); outras, ainda, como “ Fardilhão da Asna Brava”, a Cadima, a do Faiano - *Ibidem*, Maço 86, (1440).

No Termo de Azambuja, encontramos as já mencionadas Corte de Cavalos e Corte da Vila - Cf. *supra* a nota 122.

<sup>125</sup> Em Alhandra, na aldeia de Suberra, ou bem perto dela, a documentação apresenta sinais da presença de curraes destinados à criação de gado, bem como espaços específicos para pastagens. Vejam-se os exemplos seguintes: o Mosteiro empraça um casal na aldeia com duas casas e dois curraes, um junto às casas e outro junto a um pomar acima da aldeia. E uma courela de herdade, ao curral da serra, que confronta, entre outros, com “ montado”- *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, (1410); Mais tarde esse casal é novamente emprazado. De novo se refere um curral junto às casas da aldeia. E continua a mencionar-se a herdade de pão, ao curral da serra, confrontando agora com “ressio”- Maço 38, nº 919, (1443); Parece, no entanto, que com o passar do tempo o casal foi sofrendo alguns estragos. De facto, um emprazamento posterior dá conta da existência de uma casa pequena, com seus pardieiros e um curral, na aldeia. E volta a mencionar a herdade de pão, que chamam o curral da Serra, confinante com o rossio - Maço 47, nº 1255, (1464). Do “ montado” inicial não temos mais notícia...

Uma informação sobre a permanência dos animais no pasto, devidamente protegidos, é assinalada na Lezíria da Toureira. Diz-se a esse propósito que os dois foreiros devem ter a “ pousada” e “ curraes” de permeio - *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 29, fl. 75, (1451).

<sup>126</sup> Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 103.

Apanágio do reino animal, não se olvide a significativa presença da caça. Não apenas pelo seu aspecto lúdico, tão do gosto senhorial, mas, certamente pela fonte de proventos que ela se constitui<sup>127</sup>.

Pelos ares, volteiam, estridentes e coloridos, - a verdelha<sup>128</sup>, a calhandra<sup>129</sup>, o cotovio<sup>130</sup>, o melro<sup>131</sup> e o gaio<sup>132</sup> - até que a rede do passareiro<sup>133</sup>

<sup>127</sup> *Ibidem*, pp. 108 -109.

<sup>128</sup> Em Alverca, situam-se bens de um casal na "Verdelha" - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 17, Maço 1, nº 16 (1340); o topónimo designa, hoje, um lugar da freguesia de Vialonga - "Freguesias do Concelho de Vila Franca de Xira" in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, nº 1, Anos de 1937 -1940, pág. 670.

Por este nome também é designado o Verdelhão. Esta ave canora, de plumagem verde-amarelada, pertence à família dos Fringílideos; é muito frequente em Portugal -Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1850.

<sup>129</sup> No Termo de Alverca, à ribeira de Calhandriz - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 26, fl. 43, (1368); a freguesia de Calhandriz pertence hoje ao Concelho de Vila Franca de Xira - "Freguesias..." in *op. cit.*, pág. 663.

Pássaro da família dos Alaudídeos, também conhecido por cotovia, laverca. É conhecida pelos seus dotes de cantora- *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 320.

<sup>130</sup> Em Alhandra, refere-se a propósito de herdades da quintã de A de Fremoso confrontações com herdeiros dos "cotovios" - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 58, nº 1144, (1365); Como topónimo este chegou à actualidade como se verifica na *Carta Militar de Portugal*, escala 1/25000.

As cotovias apresentam uma plumagem castanha, com manchas escuras sobre um fundo que varia entre o cinzento - esbranquiçado e o castanho-acinzentado. O seu canto, muito melodioso, suscitou desde sempre a admiração de quem o ouve - *Portugal Natural*, 1995, pág. 172.

<sup>131</sup> Ainda em Termo de Alverca, no Vale dos Melros - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 28, Doc. 8, (1410); A toponímia actual conserva o nome "A-dos Melros" na freguesia de Alverca - "Freguesias..." in *op. cit.*, pág. 660.

Esta ave pertence à família dos Turdídeos- *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág.1184 - apresenta plumagem preta e um bico amarelo-alaranjado, no caso dos machos. As fêmeas são castanhas escuras, com manchas mais claras na garganta e peito. O bico é castanho-amarelado. A sonoridade característica do seu canto ecoa pelos bosques - Cf. *Portugal Natural...*, pág. 183.

<sup>132</sup> Em Alverca, salientam-se as peças do gaio e a vinha do gaio - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, Maço 2, nº 6, (1340).

Da família dos Corvídeos, é o seu membro mais vistoso, devido à plumagem colorida: ventre e peito cor-de-rosa, garganta branca, bigode negro e dorso castanho-escuro. Mas o que se destaca nesta ave é o azul-celeste das asas e o seu grito, que ressoa durante quase todo o ano, "skaak, skaak"- V. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 882; *Portugal Natural...*, pp.175 - 176.

<sup>133</sup> A título de exemplo, relembre-se a doação da ribeira que vai ao longo do Tejo, desde a Porta do Sol ( Santarém) até à Torre do Porto de Muge, em 1466, a um caçador para fazer armadilhas e cevadoiros para caçar aves - Cf. *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. II, Doc. 458, pág. 143.



ou as garras do falcão lhes ponha cõbro à liberdade<sup>134</sup>; por entre a folhagem, gozando as sombras, nidifica e chilreia uma enorme variedade de outras aves.<sup>135</sup>

A paisagem enche-se, pois, de vida em pleno dia.<sup>136</sup> Mas, por certo, a noite traz consigo um outro inevitável cortejo de insectívoros, roedores e, mesmo felinos<sup>137</sup>, que deixam marcas evidentes da sua presença - restos de alimentos roídos, um ninho abandonado...

No espaço, a que dedicamos a nossa atenção, a presença aquícola é uma constante<sup>138</sup>. É que, também as águas, dão guarida a uma imensa poalha de

<sup>134</sup> Sobre técnicas de caça nos referiremos em Capítulo respectivo.

<sup>135</sup> Atente-se na carta de privilégio ao prior e frades do mosteiro de Santa Maria das Virtudes, em que se proíbe aos passareiros que armam às aves no campo de Valada, tomarem qualquer pomba pertencente ao pombal do Mosteiro. No entanto, esclarece-se que a proibição apenas se refere a "pombas de pombal e nam em zeuras nem seixas" - *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I, Doc. nº 155, pp. 62- 63, (Novembro de 1469); a seixa é uma variedade brava da família dos Columbídeos, a que também pertencem a rola e a pomba - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pp. 432 e 1630.

Quanto à perdiz, ave galinácea da família dos Fasianídeos - *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 1374 - assinalam-se coutadas em Santarém e Azambuja e seus termos - Cf. respectivamente *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. II, Doc. 608, pp. 205 - 207, (1479) e Doc. 625, pág. 212. (1481).

<sup>136</sup> Embora as fontes, mais uma vez, não sejam suficientemente explícitas, parece-nos lícito poder inferir da presença de abelhas, quando nos surge o topónimo Vale do Cortiço, confrontando com um talho de herdade, no rossio que vai de Vila Nova contra a Ota - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 40, nº 991, (1429).

<sup>137</sup> Já que a nossa documentação é omissa nestes casos, V. os exemplos de mamíferos - ouriço cacheiro, texugo, coelho, lebre, porco montês, raposa, fuinha, geneta, urso, javali, entre outros - indicados para espaços agrários semelhantes -Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, pp. 203, 209 e 216.

Exemplos únicos colhidos na nossa documentação : o "casal de mata coelhos", situado em Alhandra e pertença régia - *Chancelarias Portuguesas - Chancelaria de D. Pedro I...*, Doc. 912, pág. 421 ; um casal de pão, acima de Alhandra onde chamam a Moucheira - A. N. T. T., *Mosteiro de S. Vicente de Fora*, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 45, (1463).

Recorde-se, também, a proibição de caçar porcos monteses e ursos na Comarca da Estremadura, bem como os cervos nas Lezírias - *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I, Doc. 302, pp. 201- 202; e a referência à terra do paul de Ota que, em 1486, ficou sendo coutada para coelhos - Henrique da Gama Barros, *História da Administração Pública em Portugal nos Séculos XII a XV*, 2ª ed., Tomo VI, pág. 55.

<sup>138</sup> Para além do omnipresente Tejo, recordem-se vários tipos de cursos de água indicados nas notas 78 a 80 do § 1.2 .

organismos vivos. Regatos, ribeiros e rios<sup>139</sup>, lagoas, charcos e pântanos<sup>140</sup>, permitem o desenvolvimento, quer de animais, quer de plantas com características específicas.

Causa-nos, por isso, alguma estranheza, que os documentos se façam eco de número tão reduzido de topónimos ligados à fauna piscícola - apenas dois: muge<sup>141</sup> e balea são, aqui, utilizados para baptizar as terras ribeirinhas.

Dos dois referidos, o segundo tem levantado imensos problemas a todos quantos têm estudado o espaço peculiar de Valada. É que, para além dos problemas de exacta localização<sup>142</sup>, também o seu significado não é bem claro.

Atrevemo - nos a lançar uma sugestão: poderá o nome balea , ao contrário do que dá a entender, não estar ligado ao presumível cetáceo? Por outro lado, numa região onde o cultivo de cereal necessita de eiras, ainda que perto ou

<sup>139</sup> "A natureza do leito (arenoso, lamacento ou pedregoso), o grau de acidez ou pH, a riqueza em substâncias nutritivas (teor de minerais dissolvidos) e a percentagem de impurezas... determinam as variedades de plantas e animais que se podem encontrar num determinado meio"- Portugal Natural.... pág. 234.

<sup>140</sup> "... graças ao estrume espalhado pelos campos vizinhos - que vai, aos poucos, penetrando na água - costumam ser ricos em nutrientes, e , portanto, também em plantas e animais"- Ibidem, pp. 234 - 235.

<sup>141</sup> Nome vulgar de peixes teleósteos, da família dos Mugilídeos, também conhecidos, entre outros, por fataça, tainha...- Cf. Dicionário da Língua Portuguesa..., pág. 1240.

O topónimo refere - se à povoação de Muge situada na margem esquerda. Para o nosso estudo apenas vamos considerar o Porto de Muge, este situado na margem direita.

<sup>142</sup> Na documentação que compulsámos, é regra geral que o topónimo seja identificado como Balea, termo de Santarém e o seu equivalente Balea, Termo da Vila, ou Balea na Valada. Nessas circunstâncias os prédios rústicos assinalados apresentam, entre outras confrontações, o rio Tejo, o caminho de Meios, o caminho da ponte nova que vai para o Porto de Muge...

No entanto, em dois casos, a localização do topónimo na margem direita, deixa de fazer sentido, quando se identificam bens, no dito lugar além do rio "na ballea"- A. N. T. T., Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 2, nº 70, (1405); ou, além do rio, acima da Lagoa Alva, termo da vila ( de Santarém), onde chamam a Balea - Maço 7, nº 226, ( 1440).

no leito do rio e nas próprias lezírias<sup>143</sup>, poderá este topónimo ser a adulteração de “baleio”, a vassoura<sup>144</sup> de giesta, grande, com que se varrem as espigas e o grão?

Sabendo-se como a memória dos homens nunca se cansa de celebrar o Tejo pela abundância e qualidade da pescaria, relembrem-se apenas alguns testemunhos dessa natural riqueza, de que o rio é a maior testemunha...<sup>145</sup>

O tamanho e peso, do admirável solho, pescado no Tejo “hu chamam Montalvo a perto de Muia”, que o rei D.Dinis fez questão de deixar registado pela mão do seu tabelião geral<sup>146</sup>. As dizimas que devem pagar pescadores que pescam eirós, enguias e bordalos<sup>147</sup>. A regulamentação dos “caniços dos canais de pescaria dos sáveis do Tejo e Zêzere”<sup>148</sup>. Os peixes- “sável, fataça, linguado, enguia” e os mariscos - “ ostra, lamejinha e camarão”<sup>149</sup> que hoje, ainda, se retiram das suas águas...

<sup>143</sup> *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 29, fl. 17, ( 1468).

<sup>144</sup> Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa...*, pág. 235.

<sup>145</sup> Desenvolveremos, a seu tempo, as características da pesca fluvial.

<sup>146</sup> *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I, Doc. 37, pág. 64, (1321).

<sup>147</sup> *Ibidem*, Vol. I, Doc. 28, pp. 45 - 51, (1309).

<sup>148</sup> *Ibidem*, Vol. II, Doc. 417, pp. 125-127, (1462).

<sup>149</sup> Clara Frayão Camacho, “ A ponte sobre o rio Tejo...” in *op. cit.*, pág. 133.

## 1.5 A PRESENÇA HUMANA

Nesta simbiose do rio com as suas margens não podemos ignorar uma outra presença - a do homem. É ele que se apropria, altera, modifica consoante diversos factores e necessidades, o espaço em que pretende viver<sup>150</sup>.

No que se refere ao Tejo e respectivas margens, não será difícil inferir que as suas características específicas desde cedo constituem um forte apelo às comunidades humanas que aí sucessivamente se acolhem.

Estratégias de povoamento vão-se delineando da Pré - História aos conquistadores romanos<sup>151</sup> ; da presença muçulmana à vitória definitiva dos cristãos<sup>152</sup>.

Captar os ritmos dessa ocupação, durante a época aqui tratada, é, contudo, extremamente difícil, através da documentação que compulsámos. Os

<sup>150</sup> Cf. os problemas relativos ao estudo da ocupação do espaço levantados por Jose Angel Garcia de Cortazar, " História Rural Medieval: Um Esquema de Análise Estrutural dos Seus Conteúdos Através do Exemplo Hispano - Cristão" in *op. cit.*, pp. 59-81.

<sup>151</sup> " A norte, uma linha de pequenas elevações corre paralela ao rio, tendo permitido a fixação dos primeiros habitantes em povoados defensivos nas encostas, há cerca de 5000 anos atrás" - Clara Frayão Camacho, " A ponte sobre o rio Tejo..." in *op. cit.*, pág. 134. Vejam-se, igualmente, as sintéticas mas esclarecedoras notas sobre o povoamento da margem direita, do Paleolítico à actualidade, embora centrando as suas atenções sobre Castanheira do Ribatejo - Rui Parreira, " Inventário do Património Arqueológico e Construído do Concelho de Vila Franca de Xira - Notícia da Parcela 390 - 2" in *op. cit.*, pp. 77 - 91. V. também os informes fornecidos por Carlos Fabião, " O Passado proto-histórico e romano" in *História de Portugal*, dir. por José Mattoso, Vol. I, coord. por José Mattoso, pp. 79 - 293.

<sup>152</sup> Cf. A. H. de Oliveira Marques, " Potencial Demográfico e Colonização" in *Nova História de Portugal*, dir. de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, Vol. II - Portugal das Invasões Germânicas à " Reconquista", coord. por A. H. de Oliveira Marques, pp. 137 - 151; Também Cláudio Torres, " O Garb - Al - Andaluz" in *História de Portugal*, dir. por José Mattoso, Vol. I, coord. por José Mattoso, pp. 363 - 440.

nomes que os tabeliães lavram nos pergaminhos, tanto os que se referem aos lugares, às aldeias, às próprias vilas e termos, nem sempre permitem uma interpretação isenta de lacunas. E, no caso dos antropónimos, como é óbvio, as dificuldades são acrescidas...

Com redobradas cautelas olhamos, pois, os elementos de que dispomos<sup>153</sup>. É que as fontes silenciam outro tipo de informações. Referimo-nos, por exemplo, às que podem indiciar tendências e comportamentos demográficos dos séculos finais da Idade Média. Noções como “mobilidade”, “estagnação”, “crescimento”, dificilmente podem, assim, ser objectivadas, a fim de permitir colmatar eventuais lacunas na percepção do espaço e conhecer a realidade da sua ocupação humana.<sup>154</sup>

Organizar os dados, escassos e descontínuos, e tentar dar-lhes um significado, parece-nos ser, de momento, a possível abordagem<sup>155</sup>...

---

<sup>153</sup> Sobre a nossa documentação recorde-se a nota 51 do § 1.2. Tratando - se de fontes avulsas, não tivemos, infelizmente, acesso a Tombos de Bens que nos seriam de extrema utilidade. A não ser em duas situações: O Tombo das propriedades da Colegiada de Stª Iria de Santarém, em 1436 - A.N.T.T., Colegiada de Stª Iria da Ribeira de Santarém, Livro nº 3; A Demarcação dos bens que o Mosteiro de S. Vicente de Fora possui na vila da Castanheira em 1473 - *Ibidem*, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e Doc. 49.

<sup>154</sup> No que se refere aos dados demográficos para este período e à problemática em torno da sua utilização Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 15- 19. V., também o já referido artigo de O. Ribeiro, “Povoamento” in *op. cit.*, pp. 466 - 485. Relativamente a estudos parcelares da demografia medieva, os cuidados a ter no manuseamento dos quantitativos, e, sobretudo as possíveis diferenças regionais, Vide Maria João Violante Branco Marques da Silva, *Esgueira. A vida de uma aldeia do séc. XV*, 1994, pág. 185 e muito particularmente a nota 182.

<sup>155</sup> Veja-se, por exemplo, o que foi feito para o Médio Tejo, no § 2.5 “Hierarquia de lugares centrais e polarização sub- regional em fins da Idade Média” por Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 152 - 165.

Antes já do séc. XIV podemos dizer que alguns lugares desta margem direita, foram sofrendo alterações, quer no seu principal núcleo habitado, quer no espaço em seu redor.

Aproveitando elevações do terreno, erguem-se fortificações<sup>156</sup>; surgem e transformam-se vários aglomerados humanos<sup>157</sup>, cujas populações se preocupam em aproveitar os recursos hídricos e gerar actividades económicas diferenciadas.<sup>158</sup>

É neste contexto que podemos destacar o caso de Povos<sup>159</sup>. A sua população vai permanecer, no alto do monte do Senhor da Boa Morte<sup>160</sup>, até cerca

<sup>156</sup> Nos lugares de Povos, Vila Franca, Alhandra e Alverca - Cf. Clara Frayão Camacho, "A ponte sobre o rio Tejo..." in *op. cit.*, pág. 134. No sítio do Senhor da Boa Morte, sobranceiro a Povos, há vestígios de "fortificações ainda visíveis no alto...muito embora não se disponha ainda de dados arqueológicos para uma datação rigorosa. Porém, o desenvolvimento de um burgo no alto, cuja importância fica bem patente no foral concedido em 1195 por D. Sancho I aos moradores do Castelo de Povos, relaciona-se com a crescente importância das fortificações da linha do Tejo desde a Alta Idade Média, que está na base do desenvolvimento de Vila Franca e sobretudo Alhandra e Alverca" - Rui Parreira, "Inventário do Património Arqueológico e Construído do Concelho de Vila Franca de Xira, Notícia da Parcela 390 - 6" in *Boletim Cultural* 3, 1987/1988, pp. 100 - 101.

<sup>157</sup> Atente-se na importância desta margem do Tejo em séculos anteriores - "Mas o eixo de todo o país, desde a época de Afonso Henriques, é a via que vai de Lisboa ao Porto, por Santarém e Coimbra. Põe em comunicação as duas regiões mais povoadas do país, o Entre Douro e Minho e a Estremadura. É a grande artéria por onde passam os homens e as mercadorias, o feixe onde se concentram as trocas e os contactos" - José Mattoso, *Identificação de um País, Ensaio sobre as Origens de Portugal, 1096 - 1325*, Vol. II - Composição, 1991, pág. 189.

<sup>158</sup> "Na Idade Média destacam-se como vilas ribeirinhas do Tejo - Póvoa de Santa Iria, Alverca, Alhandra, Vila Franca de Xira, Povos, Castanheira. Em cada vila, um porto com embarcações de trazer e levar passageiros e mercadorias, rio abaixo, em direcção à capital, rio acima para Azambuja, Vila Nova da Rainha e Abrantes" - Clara Frayão Camacho, "A ponte sobre o rio Tejo..." in *op. cit.*, pág. 132.

<sup>159</sup> No século XIII, de acordo com o imposto sobre os tabeliães do reino, lançado por D. Dinis, verifica-se que é arrolado um tabelião nessa localidade, comparando-se assim a Sacavém, Sintra e Arruda - A. H. de Oliveira Marques, "A População Portuguesa nos Fins do Século XIII" in *Ensaio de História Medieval*, 1980, pág. 64. No século XIV, a Igreja de Stª Maria de Povos, juntamente com a capela de Soeiro Anes, é taxada em 350 libras, e o comum dos seus raçoeiros em 190 libras. No total 540 libras, que a situam logo atrás de Stª Maria de Azambuja, de Stª Maria e S. Pedro de Porto de Mós - V. o "Catálogo de todas as Igrejas, Comendas e Mosteiros que havia nos Reinos de Portugal e Algarves, pelos Anos de 1320 e 1321, com a Lotação de cada uma delas. Ano de 1746" in Fortunato de Almeida, *História da Igreja em Portugal*, nova edição, preparada e dirigida por Damião Peres, Vol. IV, 1971, pp. 129 -130.

do séc.XVI, altura em que se desloca para a parte baixa do mesmo monte e organiza a vida económica em função da proximidade do rio e de outros acessos necessários.<sup>161</sup>

Este declínio explica-se pela crescente importância de um outro lugar, até então, parte integrante do seu próprio termo - a Castanheira. É ela que, a partir da segunda metade de Quatrocentos, ao receber a carta de vila<sup>162</sup>, relega para plano inferior Povos e redimensiona, o espaço em redor, segundo outras funcionalidades<sup>163</sup>.

Vila Franca, Alhandra e Alverca, erigindo-se à beira rio, vão igualmente conhecer transformações, nestes séculos tardo - medievos.

<sup>160</sup> Cf. Ana Cristina Calais Freire dos Santos, "Contributo Para o Estudo das Sepulturas Rupestres do Monte do Senhor da Boa Morte" in *Boletim Cultural Cira* 5, 1991/92, pág. 14.

<sup>161</sup> "No séc. XVI, mercê do desenvolvimento das transações comerciais no rio Tejo, assistiu-se ao deslocamento para a parte baixa de Povos da população que habitava o monte, integrando um núcleo urbano bastante dinâmico, dotado de um cais fluvial (Cais de Povos) e atravessado pela "estrada real", placa giratória entre Lisboa (e a Estremadura), o hinterland ribatejano e o Alentejo" - Carlos Manuel dos Santos Banha, "As ânforas da villa romana de Povos" in *Boletim Cultural Cira* 5, 1991/92, pp. 52 - 53.

<sup>162</sup> D. Afonso V concede à aldeia e lugar da Castanheira a carta de vila com "jurisdição idêntica à vila de Povos" - Cf. a nota 92 do § 1.3.

<sup>163</sup> Em 1455, na vila da Castanheira, exerce clínica um cirurgião; o que parece atestar, de alguma forma a importância atingida entretanto por este núcleo populacional - Iria Gonçalves, "Físicos e Cirurgiões Quatrocentistas. As Cartas de Exame" in *Imagens do Mundo Medieval*, 1988, Apêndice II, pág. 37 e Mapa da pág. 22. A importância da Castanheira verifica-se ainda na constante menção à rede viária que lhe permitia estabelecer contactos com outros centros habitados, da Estremadura, e não só. Veja-se, o exemplo colhido em Fernão Lopes, a propósito do percurso seguido pelo Mestre de Avis que, ao partir de Almada e, depois de juntar alguns homens, "ffoi esse dia dormir aa Castanheira" a uma légua de Alenquer - Fernão Lopes, *Cronica Del Rei Dom Joham I...*, Parte Primeira, pág. 91; sendo possível referir que "da capital, também se podia tomar o caminho junto ao rio Tejo, indo por Sacavém, Alverca e Castanheira, pela actual Estrada Nacional nº 10, seguindo depois para Alenquer pelo que é hoje a Estrada Ncional nº 1, passando pelo Carregado. A cerca de 1,5 Km do Carregado, inflectia-se, pela presente Estrada Nacional nº 9, para Alenquer. Passava-se assim pela estrada pública da Castanheira para Alenquer (sublinhado nosso), a qual atravessava o vale do carregado pela ponte da Couraça, ainda hoje persistente na toponímia" - José Pedro Ferro, *Alenquer Medieval (Séculos XII - XV) Subsídios para o seu Estudo*, 1996, pág. 197.

No primeiro caso, o lugar inicial<sup>164</sup> cheio de silvas e matagais, vai-se transformando num núcleo<sup>165</sup> de características marcadamente medievais.

Relativamente a Alhandra, lugar do termo de Lisboa ou freguesia de S. João de Alhandra, parece-nos poder supôr que o seu assento primitivo não se afasta da proximidade do rio.<sup>166</sup>

Data de 1203 o Foral que lhe é concedido por D. Soeiro, bispo de Lisboa. Durante os séculos seguintes continua pertença dos Arcebispos daquela cidade.<sup>167</sup> No séc. XIV um documento assinala claramente a preocupação em povoar o lugar de Alhandra, aumentando o número de moradores, possibilitando que outros de fora, que aí quisessem viver, tenham autorização do bispo para esse efeito.<sup>168</sup>

<sup>164</sup> Sem querer colidir com os estudos que pretendem discutir a localização e identificação dos topónimos “Vila Franca” e “Xira (Cira)”, relembremos apenas uma possível interpretação - “A fundação primitiva de Vila Franca, suponho que seria aí pelas alturas da Barroca de Cima, que nessa época ficava, como dizemos hoje, à beira do rio, quase encravada no extenso e vigoroso bosque que se devia erguer por todo o vale de Santa Sofia. Daí seguia o rio, numa pequena curva, por trás do Serrado, à Nova Colónia e ia cobrir quase toda a actual vila de Alhandra. Da esquerda ficavam-lhe as Lezírias... Da direita, a beleza da vegetação sem cultura, vindo terminar na linha de água” - Lino de Macedo, *Antiguidades do Moderno Concelho de Vila Franca de Xira*, 2ª ed., 1992, pág. 12.

<sup>165</sup> O núcleo antigo de Vila Franca de Xira é passível reconhecer-se na cidade actual - “Foi a rua direita (hoje Rua Dr. Miguel Bombarda) que constituiu o eixo de onde partiam as ruas secundárias em direcção ao vale de Santa Sofia, a Lisboa e a Povos. Essa malha urbana inclui a Barroca, a Rua Gomes Freire e a Rua dos Loureiros” - *O Concelho em que Vivemos*, 1991, pág. 17. Refira-se também a concessão de foral aos moradores e povoadores de “vila franca de xira e de seu termo”, em 1212, por D. Froila Ermiges representativo da necessidade de organização, a vários níveis, de todo este espaço - Cf. a tradução proposta por Maria Filipa de Meneses Cordeiro, “Foral de Vila Franca de Xira - 1212” in *Boletim Cultural*, nº 1, 1985, pp. 157 - 159.

<sup>166</sup> “Situada numa planície na margem direita do Tejo, faz parte de um monte denominado “Castelo”, onde se encontra a Igreja Matriz” - “Freguesias do Concelho de Vila Franca de Xira” in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, nº 1, Anos de 1937 - 1940, pág. 657.

<sup>167</sup> Clara Frayão Camacho, “De Alverca à Castanheira ...” in *op. cit.*, pág. 103.

<sup>168</sup> A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 62, nº 1226, (1393).



Mais do que ao lugar de Alhandra<sup>169</sup>, é sobretudo ao seu termo que a documentação parece conferir um crescente protagonismo neste período. De facto, encontramos espalhadas pelo seu território, aldeias em crescimento como Subsera<sup>170</sup>, e unidades de exploração agrícola como quintas<sup>171</sup> e casais<sup>172</sup> que os respectivos proprietários pretendem ver agricultadas e rendosas...

Quanto a Alverca, o acidentado do terreno mais uma vez determina a instalação dos seus povoadores.<sup>173</sup> Se bem que a proximidade do rio seja

<sup>169</sup> A vigairaria da Igreja de Alhandra é taxada em 30 libras, o que no conjunto do Bispado de Lisboa em que se integra é extremamente reduzido- "Catálogo de Todas as Igrejas..." in op. cit., pág. 128.

<sup>170</sup> É possível detectar foreiros moradores na aldeia de "so a serra"- A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, (1410); e bens de instituições religiosas nela situados - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 60, nº 1183, (1395); Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 62, nº 14, (1410) e Maço 47, nº 1255, (1464). Cruzando alguma desta informação é possível saber que na aldeia, além das casas e pardieiros (algumas apresentam casa dianteira, celeiro, cozinha, palheiro, alpendre), existem currais, um pomar acima da aldeia junto com o rocio, uma fonte, e parcelas de cultivos variados, hortas inclusivé - Ibidem, Liv. 183, fl. 206, (1410) e Maço 38, nº 919, (1443).

<sup>171</sup> Relativamente à identificação deste tipo exploração agrícola V. Alberto Sampaio, "As vilas do Norte de Portugal", Vol. I de Estudos Históricos e Económicos, 1979, pp. 72 -74; Iria Gonçalves, O Património..., pp. 177 - 180; A. H. de Oliveira Marques, Portugal na Crise..., pp. 76- 80.

Na documentação encontramos referências a várias quintas: quintã do murtal - acima de Alhandra- A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 45, (1463); quinta de A-do Fremoso - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 58, nº 1144, (1365); Maço 55, nº 1093, (1368); Maço 31, nº 619, (1407); Maço 2, nº 31, (1447); quinta do Alamo ( que é a par da Igreja de S. João de Alhandra) - Ibidem, Maço 52, nº 1024, (1385); Maço 62, nº 1228, (1414) e Maço 48, nº 995 (1414); em Subsera situa-se a quinta que pertenceu a Sancha Eanes - Maria Filomena Andrade, O Mosteiro de Chelas..., pág. 78 e pág. 80 nota 157.

<sup>172</sup> Sobre a estrutura do casal - Iria Gonçalves, " Da estrutura do casal nos finais da Idade Média", História e Crítica, nº 7, pp. 60 - 72; também A. H. de Oliveira Marques, Portugal na Crise..., pp. 76 e 79 -80.

Citem-se por exemplo: o casal da Moucheira, perto da quintã de A de Fremoso- A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 26, fl. 32, (1369); o casal em A de Bulhaco- Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 19, fl. 42 v e 43, (1455); um casal chamado do Freire - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 23, nº 451 e 452, (1365); um casal em Subsera - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 839, (1386).

<sup>173</sup> " Foi na colina onde hoje se encontra a igreja que se instalou o primitivo aglomerado de Alverca, do qual restam ainda hoje vestígios da muralha do Castelo"- O Concelho..., pág. 10.

fundamental, por certo a sua localização num espaço concorrido, cruzado por vias terrestres fundamentais na vida do reino<sup>174</sup>, não deixa de ser determinante.

Subindo o rio, encontramos, como lugares destacáveis neste período, Alenquer e Azambuja. Não cabe no presente estudo particularizar o primeiro, o que já está excelentemente feito<sup>175</sup>, mas detenhamo-nos pelo seu termo, sobretudo o que mais se aproxima do Tejo. Aí devemos salientar o couto da Ota e Vila Nova da Rainha.

Doados os terrenos alagadiços da Ota<sup>176</sup>, em 1189, por D.Sancho I, aos monges de Alcobaça, aqueles foram-se transformando, mercê do seu esforço, em fertilíssimas terras de cultivo. Apesar de se constituir uma parcela menor, dentro dos avultados bens da abadia, ela permitiu, até 1472 (data em que deixa de lhe pertencer), construir nesse espaço uma exploração agrícola significativa, se

<sup>174</sup> Durante a ocupação romana o acesso à via que ligava Scalabis a Olisipo passava por Alverca: "Julga-se que onde hoje está Alverca a via se bifurcava, seguindo pela várzea de Vialonga para Santo Antão do Tojal e Loures e derivando um seu ramal, junto ao rio, na direcção da actual Póvoa de Santa Iria. A própria Alverca pode ter sido, já na altura, um ponto de referência importante, como pequena elevação situada numa encruzilhada de caminhos" - Rui Parreira, "Que fazer desta Memória?..." in op. cit., pág.117. Para a Baixa Idade Média tomem-se os exemplos colhidos na nossa documentação: um casal em Valderva confronta, entre outros, com estrada pública de Lisboa para Santarém - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 36, nº 31, (1409 / 1410) ; uma vinha e herdade, no Soveral, confronta com caminho e estrada que vai para Santarém - Ibidem, Liv. 5, fl. 16, (1411); herdades de pão e courelas de vinha, genericamente, confrontam com rio da Silveira, a vila de Alverca e com estrada que vai para Lisboa - Ibidem, Maço 25, nº 584, ( 1424); um chão em Ados - Potes, termo da vila de Alverca, entesta do levante com estrada que vai para "boçellas"- Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fol. 14, (1475); um pedaço de mato, no termo da mesma vila, confronta, entre outros, com caminho que vem de A de Poverba para a dita Portela ( Portela Alva) e com estrada pública que vai de Alverca para "Vila Longa" ( Vialonga)- Ibidem, fol. 38, (1477).

<sup>175</sup> Reafirme-se a importância da análise de João Pedro Ferro cit. na nota 156 do presente parágrafo.

<sup>176</sup> Sobre as características deste couto - Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 401 - 404.

bem que , em termos populacionais, não se tenha aí estabelecido nenhuma povoação digna de registo.<sup>177</sup>

Vila Nova da Rainha, por sua vez, parece dever a sua importância ao facto de ser o principal porto de embarque e desembarque, com especial ligação a Alenquer, possibilitando-lhe o acesso ao Tejo.<sup>178</sup>

Azambuja, a primitiva “ Vila Franca”, doada ao flamengo Raolino, na sequência da “ Reconquista”, recebe o seu foral em 1200<sup>179</sup>. O interesse da Coroa, por este espaço, parece poder atestar-se na doação de terras, aí situadas, a membros da família real como , por exemplo, por D.Afonso III a sua filha Leonor Afonso.<sup>180</sup> Mas são, certamente, os vastos plainos das lezírias que se estendem pelo seu termo, que se tornam claramente apelativos<sup>181</sup>...

A importância a que se eleva a vila , no decurso das centúrias de trezentos e de quatrocentos, pode apenas entrever-se através da taxa que recai sobre a sua Igreja matriz<sup>182</sup>, ou, pelo número de besteiros que se podem aí arrolar<sup>183</sup>.

<sup>177</sup> No entanto, os moradores do couto justificam a existência de um templo - A Igreja de S. Bartolomeu de Ota - Cf. “ Catálogo de Todas as Igrejas...” in op. cit., pág. 130. As dificuldades em povoar este espaço parecem bem patentes na carta régia que privilegia os que forem para a Ota - morar e lavrar - A. N. T. T., C. R. Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Doc. Reais, Maço 4. nº 22, (1366).

<sup>178</sup> Cf. o que foi dito nas notas 17 e 29 do § 1.1; V. ainda J. Pedro Ferro, *Alenquer Medieval...*, pp. 205 -206.

<sup>179</sup> J. Pedro Ferro, op. cit., pág. 75.

<sup>180</sup> Que esta veio a doar ao Mosteiro de Santa Clara de Santarém posteriormente - A. N. T.T., *Convento de Stª Clara de Santarém*, Maço 12, nº 895 - 896, (1320). Cf. também Maria Rosa F. Marreiros, op. cit., pp. 82 -83.

<sup>181</sup> Recorde-se o que dissemos sobre as Lezírias arroladas, neste período, no Termo de Azambuja - Cf. nota 87 do § 1.2 .

<sup>182</sup> A Igreja de Stª Maria de Azambuja é taxada em 500 libras e o comum dos seus raçoeiros em 470, perfazendo um total de 970 libras, o que a coloca destacada entre as

Mas não devemos esquecer que é a sua localização, próxima do rio, a que se liga por esteiros<sup>184</sup>, completada pela rede viária em que se inscreve (não apenas a vila como também o respectivo termo), que a tornam realmente privilegiada. Azambuja encontra-se, pois, num espaço que lhe garante facilidades de comunicação, até mesmo com outros núcleos, significativamente mais distantes: Santarém<sup>185</sup> e Lisboa.<sup>186</sup>

Beirando o Tejo, em direcção a “hua das grandes e melhores villas que ha no rreino de Portugall, e mais abastada de todos mantiimentos”<sup>187</sup>, a celebrada Santarém, não voltamos a encontrar povoações dignas desse nome. Esse espaço, que o rio domina, enche-se de parcelas cultivadas, de manchas de arvoredo, que se confundem mais além, nas dobras da adema...

---

Igrejas de Porto de Mós em que se inclui - “Catálogo de Todas as Igrejas...” in *op. cit.*, pp. 129-130.

<sup>183</sup> Os dez besteiros aí contabilizados, colocam-na a par de localidades como Cantanhede, Colares, Lourinhã. Porém, em número inferior, aos indicados para Vila Franca, Castanheira e Povos - quinze; para Alenquer - vinte e cinco; e muito afastada de Santarém - cem e de Lisboa - trezentos. Este rol dos besteiros do conto da Estremadura, de 1421-22, é devidamente analisado por José Pedro Ferro, *Alenquer Medieval...*, pp. 82-84, de onde retiramos os números apresentados.

<sup>184</sup> Por exemplo o esteiro de Corte de Cavalos - A. N. T. T., *Convento de Stª Maria de Almoester*, Maço 3, Cx. 8, nº 12, (1268).

<sup>185</sup> As confrontações dos prédios rústicos e urbanos permitem-nos recolher alguns elementos a este propósito: uma vinha situa-se além da correioira acima do caminho de Santarém; umas casas localizam-se na Rua Direita - *Ibidem*, *Convento de Stª Clara de Santarém*, Maço 5, nº 158, (1354); e as referências esmiuçam-se: estrada do concelho, caminho público do concelho, azinhaga do concelho - *Ibidem*, Maço 11, nº 713-714, (1440) e Maço 12, nº 801 a nº 808, (1468).

<sup>186</sup> Na sua viagem de Odivelas para Almoester, em 1532, Dom Edme de Saulicu não faz mais do que repetir o trajecto usual dos antecedentes caminheiros medievos. E depois de Tojal, Alverca, Alhandra, dirigem-se para Vila Nova da Rainha: “ou nous espérons coucher. Nous cherchâmes des écuries sans en trouver. Il nous fallut donc aller à Azambuja. Dans tout le village, nous ne pûmes avoir que deux lits sur le sol, à la mode du pays” - Frère Claude de Bronseval, *Peregrinatio...*, Tome II, pág. 409 e Tome I, Mapa da pág. 388.

<sup>187</sup> Fernão Lopes, *Cronica Del Rei Dom Joham I....*, Parte Primeira, pág. 111.

Porto de Muge e Valada merecem-nos, contudo, umas breves referências.

A natural importância do primeiro liga-se ao facto de garantir a funcionalidade de circulação<sup>188</sup> de pessoas e bens, entre as duas margens.

A segunda, embora dê o nome ao espaço rural - campo de Valada<sup>189</sup> - quase até às portas da vila<sup>190</sup>, não se constitui como aglomerado populacional de vulto<sup>191</sup> nestes séculos. As fontes que utilizamos permitem perceber a existência de múltiplos lagares (parceiros ou não de vinhas<sup>192</sup>) pertencentes a particulares, eclesiásticos, e ao rei<sup>193</sup>. A referência a várias quintas - dos Chavões<sup>194</sup>, de Malpica<sup>195</sup>, do Bogalho<sup>196</sup>, do Dr. Martim Docem<sup>197</sup>, do

<sup>188</sup> A documentação faz eco das indicações feitas aos foreiros para levarem as rendas respectivas à barca de Porto de Muge. Apenas dois exemplos: A. N. T. T., Convento de Stª Maria de Almoster, Maço 3, Cx. 8, nº 25. (1379); *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 78, nº 1557, (1479). De acordo com o livro dos Bens de D. Afonso V na Comarca de Santarém, o rei tinha “os direitos das barcas de passagem do porto de Muge e do de Escarupim ( Salvaterra), devendo cada proprietário do campo de Valada pagar “seis alqueires de pão meado para a barca do porto de Muge” - Cf. Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *op. cit.*, pág. 240. Recorde-se o que deixamos dito na nota 31 do § 1.1 .

<sup>189</sup> Cf. o que deixamos dito na nota 67 do § 1.2 .

<sup>190</sup> Do bairro do Pereiro, no extremo sul da vila, a partir da Porta de Valada, sai a calçada do mesmo nome que “passando pela vertente norte do actual Outeiro da Forca, descrevia aproximadamente um ângulo recto na direcção N-S-W, dirigindo-se ao rossio de Valada, à Omnia e Ponte da Asseca”- Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Santarém Quinhentista*, 1981, pp. 91- 92.

<sup>191</sup> O historial da povoação procurou fazê-lo J. Leite de Vasconcelos, *op. cit.*, Vol. III, pp. 476-480. O recuo da data proposta de 1331, para início do povoamento de Valada, e outras achegas, podem ser encontradas em Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, nota 5 da pág. 21.

<sup>192</sup> Sobre a inserção espacial dos lagares de Valada - Mário Paulo Martins Viana, *op. cit.*, pp. 100-101.

<sup>193</sup> De entre a nossa documentação registamos: lagar que foi de Lourenço Gonçalves - A. N. T. T., *Colegiada de Stº Estevão do Stmo. Milagre de Santarém*, Maço 2, nº 75, (1414); lagar do Mosteiro de S. Domingos de Santarém - *Ibidem*, *Convento de S. Domingos de Lisboa*, *Títulos das fazendas de Pedro Afonso Mealha em Santarém*, *Termo, Outros de Fazenda em Almada*, Tomo 2 (livro 8), nº 5 (67), (1428); lagar de D. Pedro - *Ibidem*, *Colegiada de Stª Maria de Alcáçova*, Maço 18, doc. 385, (1418).

<sup>194</sup> Situada aquém da ponte de Stª Ana com assentamento de casas grandes e sobradadas, com sua Adema, matos, árvores, terras grandes, paul e seu pomar com árvores e vinha

Judeu<sup>198</sup>, de Pero Caramos<sup>199</sup>, de Martim de Colheiros<sup>200</sup> - espalhadas pelo seu campo; bem como a paços régios - os paços de D. Pedro<sup>201</sup> - e edificios religiosos - Igreja de Stª Maria de Valada<sup>202</sup>, Igreja de S. João Baptista<sup>203</sup> e a Ermida de S. Pedro<sup>204</sup>, permitem-nos perceber que a fertilidade das terras é multipartilhada: que muitos foreiros lhe calcorreiam, infinita e muitas vezes penosamente, o seu espaço. Mas não nos parecem elementos suficientes para estimar, com rigor, o quantitativo dessa real ocupação.

---

e grande paul - Ibidem, Colegiada de Stº Estevão do Stmo. Milagre de Santarém, Tombo de Bens pertencentes à Igreja, Maço 3, nº 137, fl. 34v, (1474??).

<sup>195</sup> Uma quintã de pão e vinho, com sua casa e lagar de vinho - Ibidem, Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 2, nº 79, (1409).

<sup>196</sup> Arquivo Distrital de Santarém, Convento de Stª Clara de Santarém, Gav. 3, nº 7, (1450).

<sup>197</sup> Três estis de herdade, em Valada, no lugar que chamam "a Rancosa" (actual Arrancosa), acerca da quintã do doutor Martim Docem - A. N. T. T., Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 5, nº 143, (1425).

<sup>198</sup> A quintã surge-nos sob a designação que "foy do Judeu" e que chamam "do Judeu" - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 17, nº 327, (1357) e Maço 40, nº 794, (1424) respectivamente.

<sup>199</sup> O Convento de S. Salvador de Lisboa, por testamento de Mestre Antoninho, entra na posse da quintã. Ao empraçá-la, refere-se a existência de um paço, lagares, vinha e herdade de pão, no lugar que chamam A de Pero Caramos, termo de Santarém, e uma almuinha. Posteriormente o Convento envolve-se em demanda com os foreiros que tinham deixado danificar bastante a quintã e deviam "pagamentos passados" - Ibidem, Convento de S. Salvador de Lisboa, Cx. 8, nº 414(16), (1388); nº 410 (151), (1400); nº 409 (150), (1418); nº 412 (62), (1430).

Um outro documento refere, a propósito de um arrendamento de uma "herdade calva", que esta entesta na vinha "da Torre" que foi de Pero Caramos - Ibidem, Cx. 8, nº 407 (98), (1414).

<sup>200</sup> Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 45, nº 889, (1470); ou quintã "de Martim Calheiros" como a designa Maria Filomena Andrade - op. cit., nota 3 da pág. 32.

<sup>201</sup> Refere - se a propósito da doação, a Beatriz Dias, criada do rei, da lezíria "a que chamam do galego que he em termo de santarém a soo os meus paaços de ualada"- Chancelarias Portuguesas - D. Pedro I..., Doc. nº 999, pág. 468.

<sup>202</sup> A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 2, (1382); Maço 45, nº 1143, (1439); Liv.15, fl. 373v e 374.

<sup>203</sup> D. Dinis mandou edificar esta igreja, sufragânea à de Stº Estêvão de Lisboa, na "herdade applicada aos pobres de Lisboa sita no termo de Valada"- Ibidem, Colegiada de Stº Estêvão de Alfama, Maço 14, nº 261, (1311) e Maço 11, nº 219, (1316).

No espaço desta margem direita desenvolvem-se, pois, núcleos de povoamento humano que as condições económicas, as vias de acesso e os interesses político - administrativos beneficiam. Mas, não esqueçamos, que este mesmo espaço<sup>205</sup> se torna, um imenso palco<sup>206</sup> dos dramas mais punjentes que, mais ou menos ciclicamente, nos sécs. XIV e XV, afectam os homens - pestes<sup>207</sup>, fomes e guerras<sup>208</sup>.

E apesar de todos esses gravosos problemas terem atingido, de forma mais ou menos intensa<sup>209</sup>, os núcleos a que nos temos vindo a referir, parece-nos ser possível descortinar uma progressiva hierarquização que se consolida na centúria seguinte.

Recorrendo às informações do Numeramento de 1527<sup>210</sup> verifica-se que Vila Franca de Xira assume uma posição de destaque neste conjunto das vilas

---

<sup>204</sup> Ibidem, Mosteiro de St<sup>a</sup> Clara de Santarém, Maço 9, n<sup>o</sup> 549, Relação antiga das terras que as religiosas deste Convento de St<sup>a</sup> Clara de Santarém, têm no Campo de Valada e no reguengo do mesmo campo, ( séc. XV ?).

<sup>205</sup> Vejam-se os traços gerais apontados para a Estremadura neste período - Herminia Vasconcelos Vilar, *A Vivência da Morte no Portugal Medieval. A Estremadura Portuguesa ( 1300 a 1500)*, 1995, pp. 34- 41.

<sup>206</sup> A propósito dos bens da Capela da quinta da Malpica diz-se que estes estão muito danificados " per azo das guerras" - A. N. T. T., *Colegiada de S. Salvador de Santarém*, Maço 4, n<sup>o</sup> 179, ( 1406).

<sup>207</sup> Cf. a listagem de pestes ocorridas no Reino de Portugal nestes séculos - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 21; Também a listagem posterior a 1477 - Maria José Pimenta Ferro Tavares, *Os Judeus em Portugal no Século XV*, Vol. I, 1982, pág. 425.

<sup>208</sup> Guerras internas, invasões castelhanas e outros conflitos - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 32; O rol das crises alimentares - Idem, *Introdução à História da Agricultura em Portugal*, 3<sup>a</sup> ed., 1978, pp. 257 - 281; e Idem, *Portugal na Crise...*, pág. 30.

<sup>209</sup> Vejam-se as referências ao testemunhos individualizados de despovoamentos em Aveiras de Cima ( Azambuja) e Alpriate ( Vila Franca de Xira) citados por A. H de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 28 -29.

<sup>210</sup> " Povoação da Estremadura no XVI.Seculo", ed. por Anselmo Braancamp Freire, in *Archivo Historico Portuguez*, Vol. VI, n<sup>o</sup> 7, 1908, pp. 241- 284. Sobre a utilização dos quantitativos fornecidos por esta fonte - Cf. Maria Helena da Cruz Coelho, O

ribeirinhas. Logo a seguir, Azambuja e Castanheira; quedando-se Alhandra num lugar mais modesto. De qualquer modo, todas elas certamente atraídas pela macrocéfala Lisboa.<sup>211</sup>

---

Baixo Mondego..., pp. 39 - 40; Manuel Sílvio Alves Conde, Tomar..., pág. 151; Maria João Violante Branco M. da Silva, Esgueira..., pp. 184 -185.

<sup>211</sup> Considerando apenas o número de fogos por localidade, Vila Franca apresenta para a vila 311, e para a vila com o seu termo 337; para Azambuja, são indicados 240 e 246 respectivamente; para a Castanheira, 233 nos dois itens; e, finalmente, para Alhandra, 191 e 234. Bem distantes, qualquer deles, dos 13010 fogos de Lisboa e dos 17034 de Lisboa com o seu termo.

Extraímos estes dados do Quadro apresentado por Manuel Sílvio Alves Conde. Tomar..., pp. 154 - 155; O autor não considerou nesse quadro o elenco de concelhos cujas sedes apresentavam menos de 150 fogos.



## 2 - A PAISAGEM DOMINADA: A AGRICULTURA

“... Vejo a laranjeira que nos mostra os seus frutos:  
parecem lágrimas coloridas de vermelho  
pelos tormentos do amor.  
Estão congeladas mas se fundissem seriam vinho.  
Mãos mágicas moldaram a terra para as formar...”

Ibne Sara <sup>212</sup>

“ E se ao tempo das huuas e das ffruitas sse o homem  
ffosse achado *en vinha* ou *en Pumar* pagaua çinque  
*soldos* de Coomha. E sse Boy ou uaca. ou Besta era  
achado *en Alguu Agro de Pam* ou na *vinha* leuauam  
de cada cabeça sex *dinheiros* se os hy Achauam de  
noyte leuauam huu soldo de cada Cabeça...”

Chancelaria de D. Afonso IV<sup>213</sup>

### 2.1 - DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DOS RECURSOS

Pelo caminho de meios<sup>214</sup>, chia um carro de bois<sup>215</sup>. Conduzem - no  
dois camponeses de Valada. Um deles, certifica-se se os sacos de trigo e cevada se  
mantêm fechados, enquanto evita o buraco da estrada poeirenta.

<sup>212</sup> Cf. Portugal na Espanha..., Vol. IV, pp. 352 - 353.

<sup>213</sup> Cf. Chancelarias Portuguesas - Chancelaria de D. Afonso IV..., Vol. II, Doc. 98, pp.184 - 186.

<sup>214</sup> Na documentação utilizada, referindo topónimos do espaço de Valada, é constante a menção a este caminho de meios, ao que parece o principal e mais percorrido por

Mais atrás, o outro, ainda jovem, guia com alguma irreverência um bácoro que grunhe algo desesperado. São alguns dos foreiros de Stª Maria de Chelas<sup>216</sup>. Vão levar as rendas à barca do porto de Muge, como aprazaram com o Mosteiro.<sup>217</sup>

Brilhante e quente<sup>218</sup>, o sol dança por entre a folhagem dos choupos. E, para lá dessa muralha verde, num regozijo estival, descobrem-se campos atapetados de restolho<sup>219</sup>; vinhas, em plena maturação, aninhando os

---

quantos ali faziam os seus cultivos. Essa indicação parece poder deduzir-se do elevado número de confrontações de prédios rústicos com ele confinantes. Cite-se apenas o exemplo de uma vinha que, entre outros, confronta com estrada que vai para o Porto de Muge e da outra banda entesta no caminho de meios - Biblioteca Nacional de Lisboa, Reservados - Documentação (traslados) do Convento da Santíssima Trindade de Santarém, relativa a aforamentos - 1450 - 1522, Primeiro Livro de Pergaminho Velho, fl. 45v - 46.

<sup>215</sup> Sobre o uso do carro de bois na época medieval - Cf. Armando de Castro, *A Evolução Económica de Portugal dos Séculos XII a XV*, Vol. IV, pág. 219; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 376 e 381. Ligado à faina agrícola das lezírias, embora para o século XIX, V. a menção ao "carro lezirão - de quatro rodas e oito fueiros de forma de chavelho, puxado por 6 ou 8 bois; leva trigo, milho, em grande quantidade" apresentada por J. Leite de Vasconcelos, *op. cit.*, Vol. III, pág. 481.

<sup>216</sup> A maioria dos pagamentos das rendas, neste espaço de Valada, traduz-se em determinadas quantidades de cereal (principalmente trigo), sobretudo meado, e, nesse caso, com a parceria maioritária da cevada. E também vinho. Acrescem, ainda, animais de capoeira, ovos e porcos de um ou dois anos.

No que se refere aos rendimentos das freiras de Chelas escolhemos os seguintes exemplos: quatro moios e meio de pão meado, dois capões, um porco, e uma teiga de trigo e outra de cevada referentes a duas courelas em Valada - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 17, nº 327, (1357); três moios de pão meado, de trigo e cevada, e mais um porco - Maço 46, nº 919, (1456); dez quarteiros de pão meado, metade trigo, metade segunda e um porco de dois anos - Maço 54, nº 1072, (1473) e Maço 63, nº 1254, (1473).

<sup>217</sup> Nos contratos que utilizámos é corrente a obrigação de fazer chegar as rendas, destinadas ao cenóbio, à barca do porto de Muge, na maioria dos casos à custa do foreiro. Veja-se, por todos - *Ibidem*, Maço 46, nº 919, (1456); recorde-se, igualmente, a nota 188 do § 1.5; bem como a nota 31 do § 1.1.

<sup>218</sup> Nos casos citados, o pagamento das rendas deve ser efectuado por dia de Stª Maria de Agosto, o que nos permite compôr um cenário estival para este preâmbulo.

Sobre esta e outras datas de pagamento dos foros dos bens do Mosteiro de Stª Maria de Chelas - V. Maria Filomena Andrade, *op. cit.*, pp. 102 - 104.

<sup>219</sup> Sobre as diferentes alturas do corte do caule das gramíneas e as razões de tais procedimentos V. Georges Comet, *Le Paysan et Son Outil. Essai d' Histoire Technique des Céréales* (France VIIIe - XV.e siècle), 1992, pp. 184 - 186.

fartos cachos na folhagem empoeirada; pés de oliveira, entremeando-se, aqui e ali, com a luxuriante variedade de cores e sabores das fruteiras...

Enquanto caminham, juntam-se-lhes outros camponeses, emergindo das azinhagas de entre as vinhas<sup>220</sup>, que se dirigem na mesma direcção. Capões, galinhas e mais porcos vêm engrossar esta descompassada procissão. E as vozes dos homens quase se perdem no trauteio dos rouxinóis que se eleva dos campos vizinhos.

Chegados à margem do portinho, a brisa do rio refresca-lhes a pele crestada. Porém, um súbito véu parece toldar todos os olhares - deslizando nas águas, como um destino inexorável, lenta, muito lenta, aproxima-se a barca...

\* \* \*

Este preâmbulo permite-nos abordar a organização do espaço agrícola, relativamente aos aglomerados populacionais, situados ao longo desta margem direita do Tejo<sup>221</sup>. Não será demais recordar que a nossa documentação

<sup>220</sup> São de novo as confrontações dos prédios rústicos que nos permitem apreender um pouco do povoamento agrícola deste espaço peculiar. Tome-se o seguinte exemplo: uma vinha em Valada que confina com outras duas, entesta do norte com estrada publica "dantre as vinhas" - A. N. T. T., Núcleo Antigo, nº 274, Tombo..., 162 v.

<sup>221</sup> Veja-se a propósito da relação campo /cidade, entre outros : A. Lombard - Jourdan, "Oppidum et banlieue, sur l'origine et les dimensions du territoire urbain" in *Annales E. S.C.*, XXVII - 2, 1972, pp. 373 - 395; Jacques Le Goff, "L'apogée de la France urbaine médiévale" in *La ville médiévale des Carolingiens à la Renaissance*, dir. por Jacques Le Goff, Tome II de *Histoire de la France Urbaine*, dir. por Georges Duby, Paris, 1980, pp. 245 - 247 ; Iria Gonçalves, "Entre o Campo e a Cidade na 2ª metade do séc. XIV" in *Estudos Medievais*, nº 8, 1987, pp. 73 - 97.

refere esse aproveitamento agrário, em função das necessidades económicas e administrativas de instituições de carácter religioso - os mosteiros e colegiadas - sediados em Lisboa e Santarém. E, que, embora geograficamente afastadas, essas duas urbes não deixam de coordenar os interesses deste mesmo espaço, impondo-lhe disposições de cultivos, organizando a instalação de actividades, determinando-lhe as vias de acesso, de modo a garantir o seu próprio abastecimento.

No caso que estudamos, as fontes especificam que muitos dos prédios rústicos se situam a par da vila, ou, mais latamente, no termo da vila<sup>222</sup>, o que nos permite perceber que a composição da paisagem se estrutura em redor das vilas ribeirinhas, criando para cada uma delas um específico espaço periurbano<sup>223</sup>.

E, se bem que na modelação desse espaço envolvente se cruzem elementos urbanos e rurais segundo regras de "atração e rejeição"<sup>224</sup> definidas, podemos verificar que nem sempre há coincidência entre o aro periurbano e o termo rural da respectiva vila.<sup>225</sup>

<sup>222</sup> A documentação é clara e precisa a este respeito. Veja-se, por todos, o exemplo de bens situados em Azambuja e seu termo: na vila, acima da dita vila, no termo da vila - A. N. T. T., Convento de St<sup>a</sup> Clara de Santarém, Maço 5, nº 158, ( 1354).

<sup>223</sup> O espaço periurbano pode atingir de 2 a 10 km de extensão segundo Jean Pierre Leguay, " Le rôle de la zone Péri - Urbaine dans l'approvisionnement des villes armoricaines au Moyen Âge" in *L'Approvisionnement des villes de l' Europe Occidentale au Moyen Âge et aux Temps Modernes*, s/l, Flaran 5, 1983, pág. 190.

<sup>224</sup> Sobre a " lógica ordenadora do espaço, simultaneamente atractiva e repulsiva" veja-se a síntese de Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. II, pp. 637 - 641.

<sup>225</sup> Cf. idêntica observação para o espaço periurbano de Ponte de Lima - Amélia Aguiar Andrade, *Um Espaço Urbano Medieval: Ponte de Lima*, 1990, pp. 81 - 82.

De facto, os diversos tipos de terras cultivadas organizam-se entre os campos e o espaço habitado, numa proximidade útil. A distância das várias culturas, relativamente ao mercado consumidor, constitui-se, pois, como factor determinante na ocupação agrária do solo <sup>226</sup>.

Desse modo, verifica-se uma tendência de manter mais afastados os matos e florestas, a criação extensiva de gado, as searas. Seguem-se as vinhas, onde a complantação de oliveiras é frequente. Num aro mais próximo, hortas, pomares e os produtos, simultaneamente, necessários ao quotidiano e mais exigentes em termos de cultivo. Constitui-se, assim, entre os campos periféricos e o centro habitado, uma zona de natural confluência no percurso de homens e animais, nas suas deslocações diárias às parcelas a agricultural. <sup>227</sup>

Porém, cartografar estes elementos, no espaço em estudo, torna-se tarefa de grande monta. Senão vejamos:

---

<sup>226</sup> "Considerando as condições físicas do solo e as possibilidades de transporte iguais em todo o território" - Maria José Lagos Trindade e Jorge Gaspar, "A utilização agrária do solo em torno de Lisboa, na Idade Média, e a teoria de Von Thünen" in *Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa*, 1973/74, pág. 5.

<sup>227</sup> Vários estudos de núcleos urbanos medievos parecem atestar a existência destes aros de culturas. Relembrem-se as informações fornecidas a respeito de: Évora - Bernardo Vasconcelos e Sousa, *A Propriedade das Albergarias de Évora nos finais da Idade Média*, 1990, pp. 59 - 65; Torres Vedras - Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras. A Vila e o Termo nos Finais da Idade Média*, 1992, pp. 123 - 126; Tomar - Manuel Sílvio Alves Conde, *Tomar Medieval...*, pp. 141 - 146; Ponte de Lima - Amélia Aguiar Andrade, *op. cit.*, pp. 81- 86; Esgueira - Maria João V. Branco da Silva, *Esgueira...*, pp. 83 - 120.

As menções a courelas de herdade<sup>228</sup>, permitem contabilizar o espaço exacto destinado ao cultivo de cereais, mas torna-se mais difícil quantificar designações genéricas como “herdades”, ainda que em alguns casos sejam identificadas como herdades de pão<sup>229</sup>. As complicações aumentam quando a parcela destinada ao cultivo é designada por “estis de herdade”<sup>230</sup>, ou, unicamente se quantificam os estis<sup>231</sup>. E não deparamos com problemas apenas na questão das terras de cereal. Repetem -se para o cultivo da vinha, para o olival e até para os pomares, como adiante teremos oportunidade de ver.

Mas os embaraços não terminam por aqui. A distribuição espacial das referências documentais prende-se com outro tipo de dificuldades. Mais uma vez, a localização de macro e microtopónimos se revela complicada.

<sup>228</sup> Veja-se o exemplo seguinte: duas courelas de herdades onde chamam “o lombo”, situadas em Alverca, são depois devida e claramente confrontadas pelo que é possível individualizá-las correctamente - A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 34, (1461).

<sup>229</sup> A segmentação das parcelas agrícolas e o “puzzle” que eventualmente daí se constituiria na paisagem agrária já foi referido em outros estudos - Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 267: Essa prática verificada no Ocidente europeu e, na Estremadura portuguesa, resultante da desagregação do casal, é igualmente elucidada por Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 181. Entre a nossa documentação são precisamente relacionadas com casais e quintãs que nos surgem essas designações genéricas. V., por exemplo, o caso da quintã em Poverba, Alverca, onde são mencionadas no seu todo, e entre outros, vinhas, herdades de pão, oliveiras e matos maninhos - A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 36, (1466).

<sup>230</sup> Sobre o estil ou astil - medida agrária linear, largamente utilizada nos campos de Santarém, “essencialmente entre a Valada e a Golegã, bordejando o Tejo” - Cf. Maria Angela V. da Rocha Beirante, *Santarém Medieval...*, pág. 186 e nota 57; Idem. *Santarém Quinhentista...*, pág. 11 e nota 13; Maria de Lurdes Rosa, *Pero Afonso Mealha. Os bens e a gestão da riqueza de um proprietário leigo do séc. XIV*, 1995, pág. 58 e nota 51; Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos ...*, pág. 24 e nota 13.

<sup>231</sup> Citem-se dois exemplos: quatro estis onde chamam a Malpica os quais partem de cima com outros quatro, e, dois estis e quarta de herdade, em Valada, no Reguengo das Donas - A. N. T. T., Convento de Stª Clara de Santarém, Maço 9, nº 549, ( séc. XV) e Maço 9, nº 548, (1338), respectivamente.

No espaço rural, que estudamos, essa determinação pode fazer-se em função de um ponto de referência específico - a vila, a aldeia, o lugar. Fizemo-lo sem grande dificuldade para Alverca, Alhandra, Ota, Azambuja, e, até, Porto de Muge. Mas quando nos debruçamos sobre o espaço rural de Valada a complexidade é enorme. Se parte das menções pode ser exactamente localizada, uma outra apresenta-se demasiado genérica, ou referenciada de uma forma específica - as parcelas localizadas no, já referido e problemático<sup>232</sup>, campo de Valada. É que, nesse caso, nem mesmo recorrendo à confrontação dos prédios rústicos, é possível determinar a sua exacta posição.<sup>233</sup>

A juntar a estas surgem as questões relacionadas com a individualização do tipo de parcelas cultivadas. A documentação fornece dados relativos a cada instituição e respectivos interesses económicos. Mas, se nalguns casos é possível identificar claramente as repetições de contratos, maioritariamente é-nos impossível fazê-lo, se bem que, por vezes, quase as adivinhemos. A cronologia das informações permite-nos, contudo, acompanhar um pouco o ritmo da exploração económica do espaço produtivo, mas corremos o risco de, sem intenção, falsear o cômputo geral das referências a utilizar.

Apesar de sujeitos aos condicionalismos apontados, os mapas que apresentamos, podem levar-nos a reconstituir os traços gerais da exploração agrícola deste espaço ribeirinho tão peculiar...

---

<sup>232</sup> Relembre-se o que ficou dito na nota 67 do § 1.2

<sup>233</sup> Um dos quebra - cabeças é a exacta localização do topónimo balea, que aparecendo referida ao lugar de Valada, também pode ocorrer além do rio. Recordem - se os exemplos da nota 142 do § 1.4.

As referências a terras destinadas ao cultivo de cereal<sup>234</sup> parecem, mais uma vez, fazer jus à afirmação de que o pão é primordial na alimentação<sup>235</sup> do homem medievo. A natural tendência de afastar para longe as terras de pão, relativamente aos principais centros urbanos<sup>236</sup>, parece, no entanto, debater-se com a necessidade vital de o produzir junto a todo e qualquer espaço humanizado<sup>237</sup>. A despeito das necessidades prementes de uma economia de mercado, o sentido de auto-suficiência<sup>238</sup> pode, ainda, falar muito alto....

Dai que se aninhem herdades e courelas, nesta margem direita do Tejo, numa profusão tal que o epíteto de “celeiro de Portugal” possa ser atribuído ao Ribatejo tardo-medievo<sup>239</sup>.

<sup>234</sup> Sobre a dedicação das terras de lavoura ao cultivo de cereais “dentro como fora do País, no Ocidente medieval” e as profusas indicações bibliográficas - Cf. Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 67, notas 6 e 7. Vejam-se, igualmente, as referências bibliográficas actualizadas em estudos posteriores: Maria João V. Branco M. da Silva, *Esgueira...*, pág. 94 e notas 76 e 77; Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 268, notas 218 e 219.

<sup>235</sup> O pão e, também, o vinho - Cf. Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, 1970, pp. 221 - 230; Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, 1989, pág. 56 e pág. 384; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana*, 3ª ed., 1974, pág. 15; Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação Medieval” in *Imagens do Mundo Medieval*, 1988, pág. 203; Maria Helena da Cruz Coelho, “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos” in *Homens, Espaços e Poderes (Séculos XI - XVI) I - Notas do Viver Social*, 1990, pág.10.

<sup>236</sup> “Assim as povoações mais importantes - Lisboa e Santarém - afastavam com decisão as searas dos seus arrabaldes” - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 68.

<sup>237</sup> No entanto as terras de pão podiam imiscuir-se “por toda a parte, pontuando cerradamente a paisagem agrária, assentando-se na orla do matagal, longe da habitação humana, como junto às portas da vila ou no interior da aldeia” como refere a mesma autora - *Ibidem*, pág. 68.

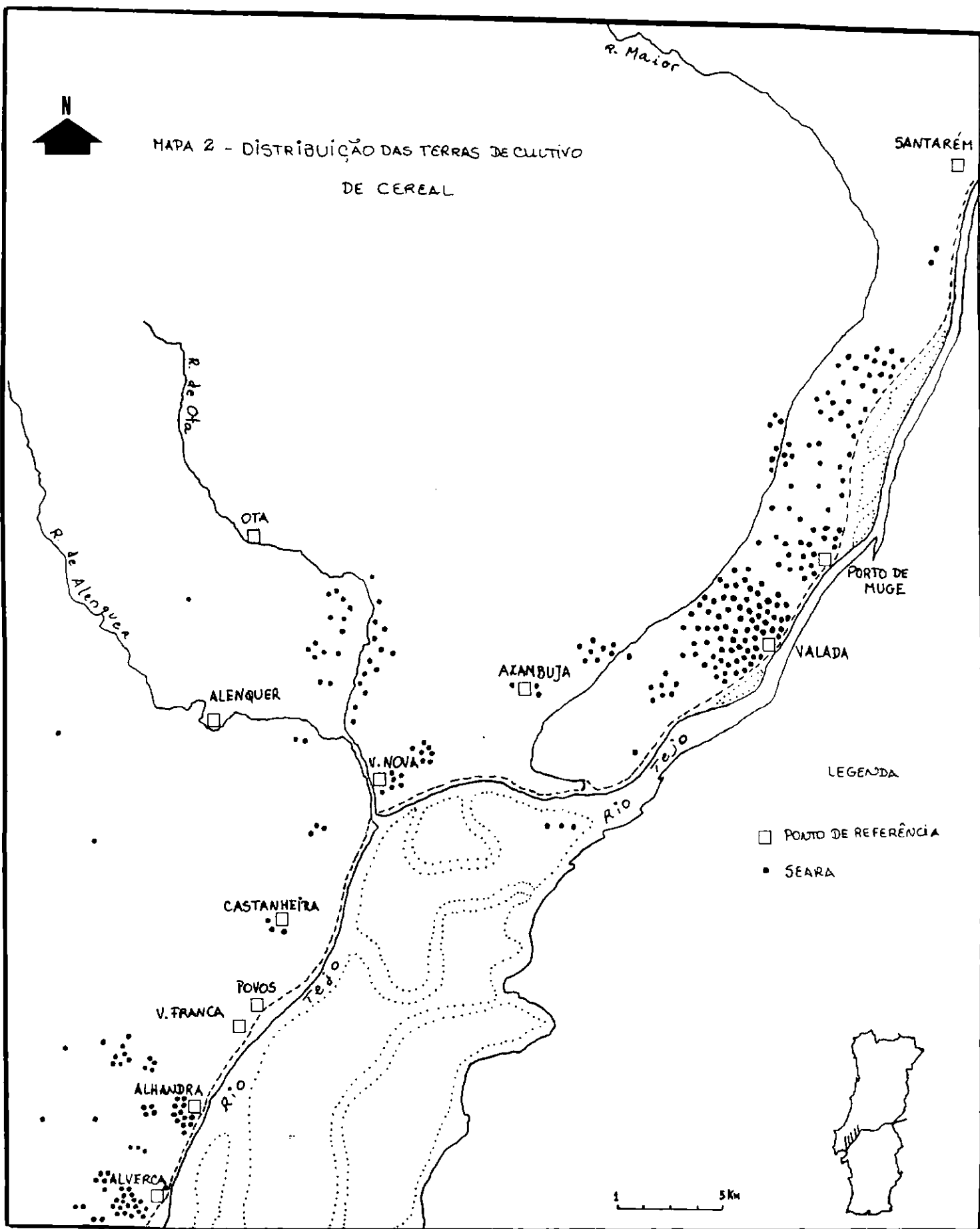
<sup>238</sup> Mesmo que o desenvolvimento da economia de mercado se tivesse tornado uma realidade desde cedo em Portugal - A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à história da agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*, 3ª ed., 1978, pág. 121 e nota 43.

<sup>239</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 97.





MAPA 2 - DISTRIBUIÇÃO DAS TERRAS DE CULTIVO  
DE CEREAL



Na várzea de Alverca<sup>240</sup>, ou espalhadas pelo seu termo, constituindo parcelas de casais<sup>241</sup> e quintãs<sup>242</sup>, as “herdades de pam”<sup>243</sup> marcam presença. No que se refere a Alhandra<sup>244</sup>, a situação é idêntica, conquanto as terras cultivadas de cereal sejam em maior número<sup>245</sup>.

À medida que nos aproximamos de Ota e Vila Nova, embora a realidade se mantenha, necessita que a olhemos com alguma atenção.

Os terrenos têm, aqui, características agrológicas<sup>246</sup> facilitadoras do crescimento do cereal, tanto o que se reserva ao consumo humano como à alimentação animal. E, é assim, que os lavradores destinam o cultivo destas terras.<sup>247</sup>

<sup>240</sup> A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 41. (1491).

<sup>241</sup> Veja-se, por exemplo, a enumeração de herdades pertencentes aos casais do Mosteiro - em Castel Picão, em A dos Potes, na Verdelha, no Soveral, na Poverba, entre outros - Ibidem, Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, Maço 2, nº 6, (1340).

<sup>242</sup> A propósito da quintã de Poverba citam-se, entre os bens que a compõem, as herdades de pão - Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 5, (1451).

<sup>243</sup> Apenas referimos as terras de cultivo de cereal na sua forma isolada. As associações de cultivos serão explicitadas a seu tempo.

<sup>244</sup> Sobre as herdades da quintã de A de Fremoso - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 58, Nº 1144, (1365).

<sup>245</sup> Veja-se o caso de um casal de pão situado na Moucheira, acima de Alhandra, cujas confrontações permitem deduzir a existência de várias outras herdades em redor - Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 45, (1463). Entre 1388 e 1464, um casal de Alcobaça, em Suberra, mantém as mesmas herdades cultivadas de cereal, enquanto em seu redor se efectivam alterações de cultivos, nomeadamente, a substituição do cereal pela vinha - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 35, nº 839 (1388) e Maço 47, nº 1255, (1464); Cf. também Iria Gonçalves, O Património..., pág. 69.

<sup>246</sup> Cf. Eduardo Augusto Mendes Frazão e Diogo de Folque Possolo, Reconhecimento Agrológico..., Quadro IV, pág. 24.

<sup>247</sup> “As ferazes veigas da Ota” como muito bem as designou Iria Gonçalves- O Património..., pág. 69. Veja - se um exemplo de aproveitamento deste espaço : na Corte Grande, os rendeiros devem lavar toda a terra rota, de bom trigo, cevada, milho e outras boas sementes, e a que é por romper a rompam, podendo aí deixar, todos os anos, um quarto para pascigo de seus bois de lavoura, mas não de outro gado - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 86, (1439).

Mas, o sentido pleno da fertilidade atinge-se à medida que nos aproximamos das úberes Lezírias<sup>248</sup> e do campo de Valada<sup>249</sup>. Ai sim, o espaço<sup>250</sup> torna-se uma quase compacta mancha de terras de pão...

Fertilidade que é abundantemente dividida com outro cultivo - o da vinha<sup>251</sup>. Cepas e gramíneas compartilham o espaço<sup>252</sup> ribeirinho, não apenas pelas condições especiais de frutificação<sup>253</sup>, mas, sobretudo, pelo acesso<sup>254</sup> a uma óptima via de transporte e escoamento da produção - o rio .

<sup>248</sup> O cultivo de cereais associado a leguminosas, no espaço das Lezírias, parece poder confirmar-se através da solvência das respectivas rendas. Ou, como se expressa em certa sentença sobre tributos em dívida, em que os guardadores tinham cargo e cuidado de darem todos “paões e legumes que em as dictas lezirias sam semeados...”- *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 29, fl. 77, (1468).

<sup>249</sup> Relembre-se a nota 12 do § 1.1 e a já lendária fertilidade dos campos de Balata.

<sup>250</sup> Recorde-se que os terrenos argilo-arenosos do Fafalão (onde se situava a Lezíria dos Francos), e os terrenos argilosos do Alqueidão ( especialmente dotados de elevada produtividade) são propícios à cultura de cereal - Eduardo Augusto Mendes Frazão e Diogo de Folque Possolo, *Reconhecimento Agrológico...*, Quadro IV, pág. 24.

<sup>251</sup> Veja - se o Mapa respectivo.

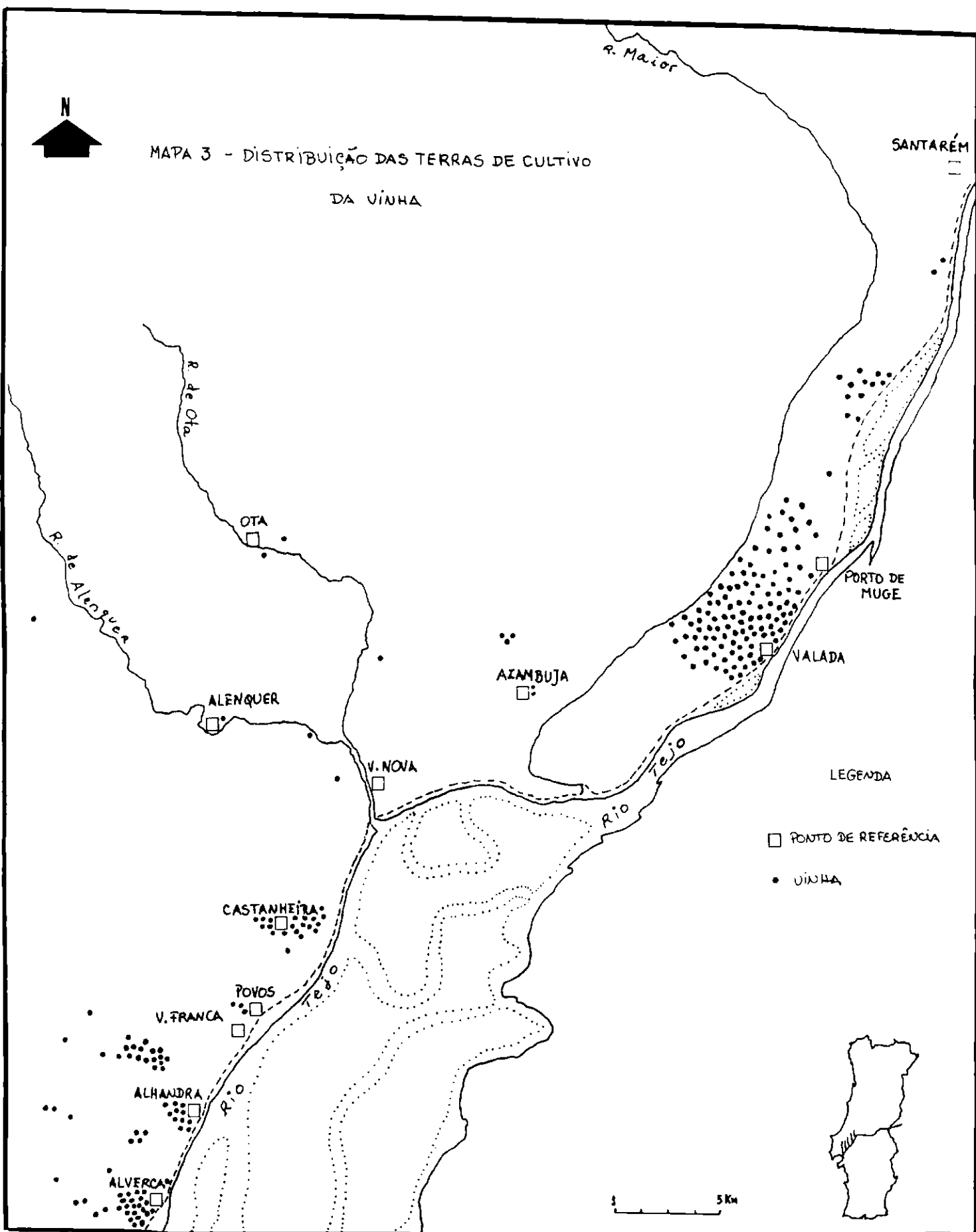
<sup>252</sup> “Cereais e vinha surgem, com constância quase obcecante, no conjunto documental da Baixa Idade Média, como bases de toda a agricultura que aspirasse a próspera”- A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 96.

<sup>253</sup> As condições agrológicas dos terrenos argilo- arenosos de Valada possibilitam o desenvolvimento da cultura vinícola - Eduardo Augusto Mendes Frazão e Diogo de Folque Possolo, *Reconhecimento Agrológico...*, pág. 24.

<sup>254</sup> Cf. Iria Gonçalves, “ Entre o Campo...” in *op. cit.*, pág. 82 e nota 44: Veja-se, também, Maria José Lagos Trindade e Jorge Gaspar, “ A utilização agrária...” in *op. cit.*, pp. 6 -7.



MAPA 3 - DISTRIBUIÇÃO DAS TERRAS DE CULTIVO  
DA VINHA



A vinha não se afasta tanto dos aglomerados populacionais<sup>255</sup>. Antes pelo contrário, em monocultivo ou consociada, ei-la que invade todos os espaços<sup>256</sup>, mesmo aqueles que outros cultivos podem rejeitar<sup>257</sup>.

Aqui e ali, pela paisagem, também não é raro encontrarem - se, parcelas de vinhedos, incluídas em unidades de exploração devidamente habitadas - as quintãs e os casais - como verificamos em torno de Alverca<sup>258</sup> e Alhandra<sup>259</sup>.

Mas, sem dúvida, que uma das marcas mais significativas da viticultura tão intensamente praticada na Estremadura<sup>260</sup> portuguesa se encontra no tão procurado espaço de Valada<sup>261</sup>. As constantes confrontações<sup>262</sup> de prédios

<sup>255</sup> "As exigências de mão de obra nos trabalhos que trazem o homem à roda da cepa durante dois terços do ano, confinam a cultura a áreas assaz povoadas" - Orlando Ribeiro, Portugal O Mediterrâneo..., pág. 72.

<sup>256</sup> Na vila da Castanheira podemos conhecer, com algum pormenor, o implante deste cultivo num espaço populacional: junto da Igreja começa um cerrado de vinhas que vai até ao ribeiro (com 12 parcelas) confrontando com estradas e ruas públicas; um outro cerrado localiza-se a fundo da Cruz com 34 courelas, contíguas, na maior parte das vezes; outras vinhas situam-se acima da fonte e a "so a fonte" ou a fundo da fonte num total de 16 courelas entre vinhas e "mortórios" que se acercam de caminhos e ruas claramente identificados (caminho para a fonte / rua que vai para o rio); um pouco mais afastado, um terceiro cerrado que confronta com a estrada de Alenquer e estrada de Santarém e, até, em chão de força - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e Doc. 49. (1473).

<sup>257</sup> Areais, encostas, terrenos pobres, todos eles se prestam ao cultivo da vinha - Veja-se o caso de um chão em campo e mato maninho, perto de A dos Potes - Alverca, que é de muita pedra, em que se recomenda ao foreiro que deve romper o campo e mato e pô-lo em vinha de boa planta; a terra que fôr boa para pôr em vinha e a outra que o não fôr que seja posta e trazida em olivais, de modo que a terra boa e má seja aproveitada sempre em vinha e olival - Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl.14, (1475).

<sup>258</sup> Cf. a enumeração de vinhas pertencentes aos casais do Mosteiro - em Castel Picão, em A dos Potes, na Verdelha, no Soveral, na Poverba, entre outros - Ibidem, Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx.16, Maço 2, nº 6, (1340).

<sup>259</sup> Veja-se, por exemplo, a referência às vinhas pertencentes à quintã do Alamo, em Alhandra - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 52, nº 1024, (1385).

<sup>260</sup> Cf. Iria Gonçalves, O Património..., pág. 82 e nota 91.

<sup>261</sup> A procura dos terrenos de Valada para cultivo da vinha pode remontar ao último quartel do séc. XIII. A sua progressão parece poder atestar-se até à primeira metade do séc. XIV; a partir daí, e com algumas cautelas, pode começar a pensar-se num "abrandamento da cultura nesta área", segundo os dados disponibilizados por Mário Paulo Martins Viana, Os Vinhedos..., pp. 44 - 49.

rústicos onde este cultivo é assinalado, permite-nos concluir dessa intensa vizinhança.

Mas, como antes se disse, nem sempre a vinha apresenta este estatuto de cultivo único. Referimo-nos, é óbvio, ao terceiro elemento da triade mediterrânica, que também ocorre neste espaço marginal do rio - a oliveira.

Na sua variedade brava - zambujeiro<sup>263</sup> - podemos encontrá-la, preferencialmente, nos terrenos calcários. Porém, como planta cultivada apresenta alguns requisitos: “teme-se das geadas, dos nevões, dos Estios húmidos e dos ventos fortes da beira - mar; requer Invernos moderados, chuvas abundantes na estação fria, temperatura não inferior a 18º durante a floração. Verão quente, seco e prolongado...tem um limite da altitude, que parece andar entre 600 e 800 m”<sup>264</sup>.

Ainda assim ela está presente de uma forma bem localizada em torno dos aglomerados populacionais de maior vulto, tanto hoje como no passado<sup>265</sup>. E, apesar de Santarém<sup>266</sup> ser um dos locais onde a concentração de

---

<sup>262</sup> Na documentação que estudamos são vários os exemplos elucidativos de tal facto. Registemos um caso apenas : uma vinha na Valada confronta com outras três à sua volta - A. N. T. T., *Colegiada de Stª Mª da Alcáçova de Santarém*, Maço 11, nº 213, (1473).

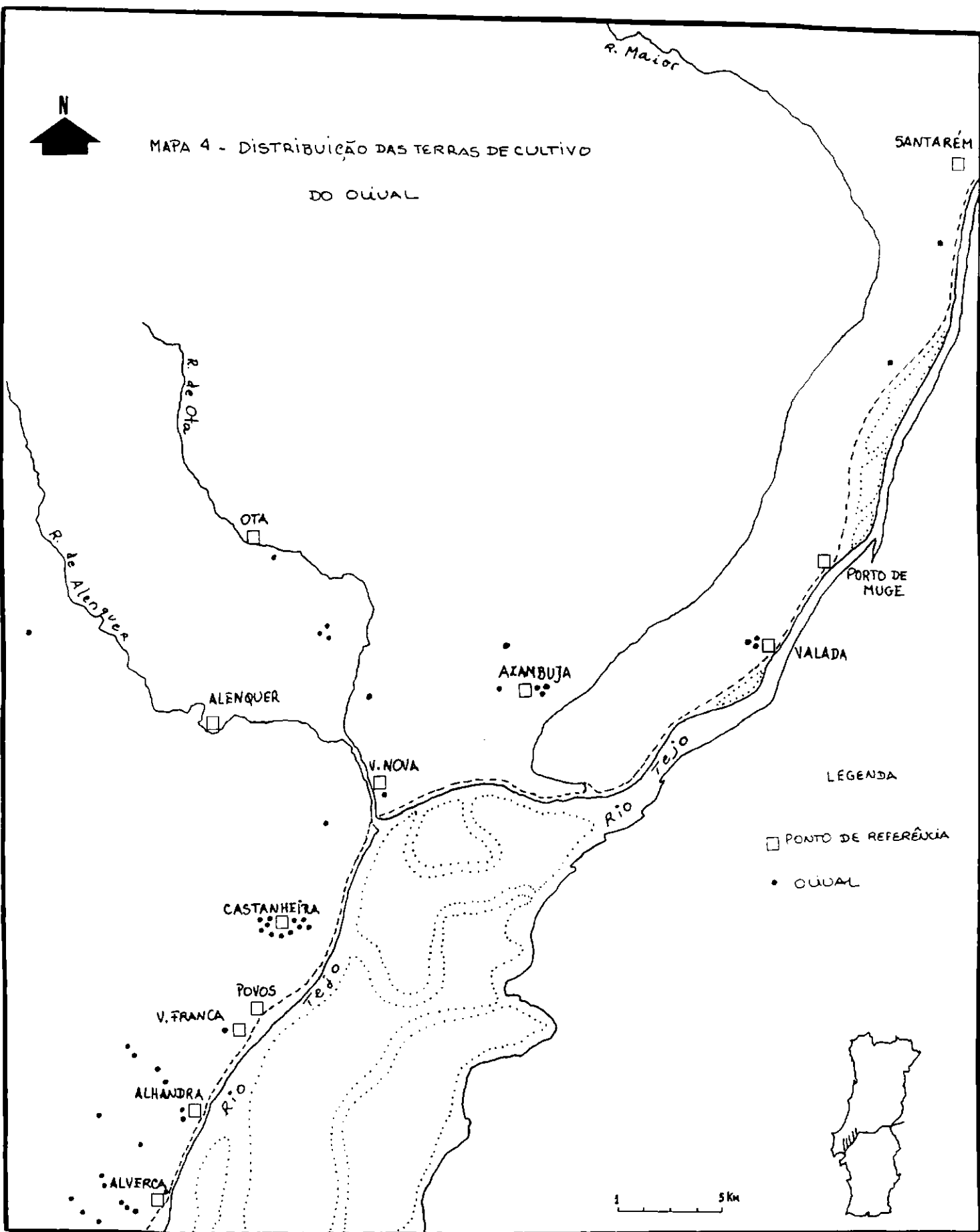
<sup>263</sup> V. o topónimo Azambuja - nota 94 do § 1.3.

<sup>264</sup> Cf. Orlando Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pág. 68.

<sup>265</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 87 - 88; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 99.



MAPA 4 - DISTRIBUIÇÃO DAS TERRAS DE CULTIVO  
DO OÚVAL



olivedos é elevada<sup>267</sup>, as fontes que analisamos<sup>268</sup> não nos dão conta dessa frequência.

Os casos que detectamos indiciam claramente o cultivo da oliveira em associação<sup>269</sup> com terras de cereal<sup>270</sup>, vinhas<sup>271</sup>, árvores de fruto<sup>272</sup>, e, até, entre matos<sup>273</sup>, mas reduzindo-se, no total, a alguns pés de olivas<sup>274</sup>. Nada que justifique a forma alargada dos “povoamentos” que caracterizam outros espaços deste mesmo Tejo<sup>275</sup>.

Um último aro de cultivos, mas não menos precioso, é, como atrás se disse, aquele onde a produção das frutas e legumes se faz com meticulosa e

---

<sup>266</sup> Cf o Mapa da Produção e Consumo do Azeite nos Séculos XII e XIII apresentado por F. P. Langhans, “Apontamentos para a História do Azeite em Portugal”, Sep. do Boletim da Junta Nacional do Azeite, 1949, pág. 57.

<sup>267</sup> Vejam - se as indicações fornecidas por Maria Ângela V. da Rocha Beirante. Santarém Medieval..., pp. 170 -171.

<sup>268</sup> Cf. Mapa respectivo.

<sup>269</sup> Cf., adiante, o Mapa 8 - As Consociações do Olival.

<sup>270</sup> Uma herdade de pão, em Vale de Melros - Alverca, com suas oliveiras - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 28, Doc. 8, (1410).

<sup>271</sup> Na Castanheira, no caminho da ermida, situam-se três vinhas com suas árvores e oliveiras e azambujeiros - Ibidem, Convento de Stª Maria de Almoester. Maço 8. Cx.12, nº 8, (1451).

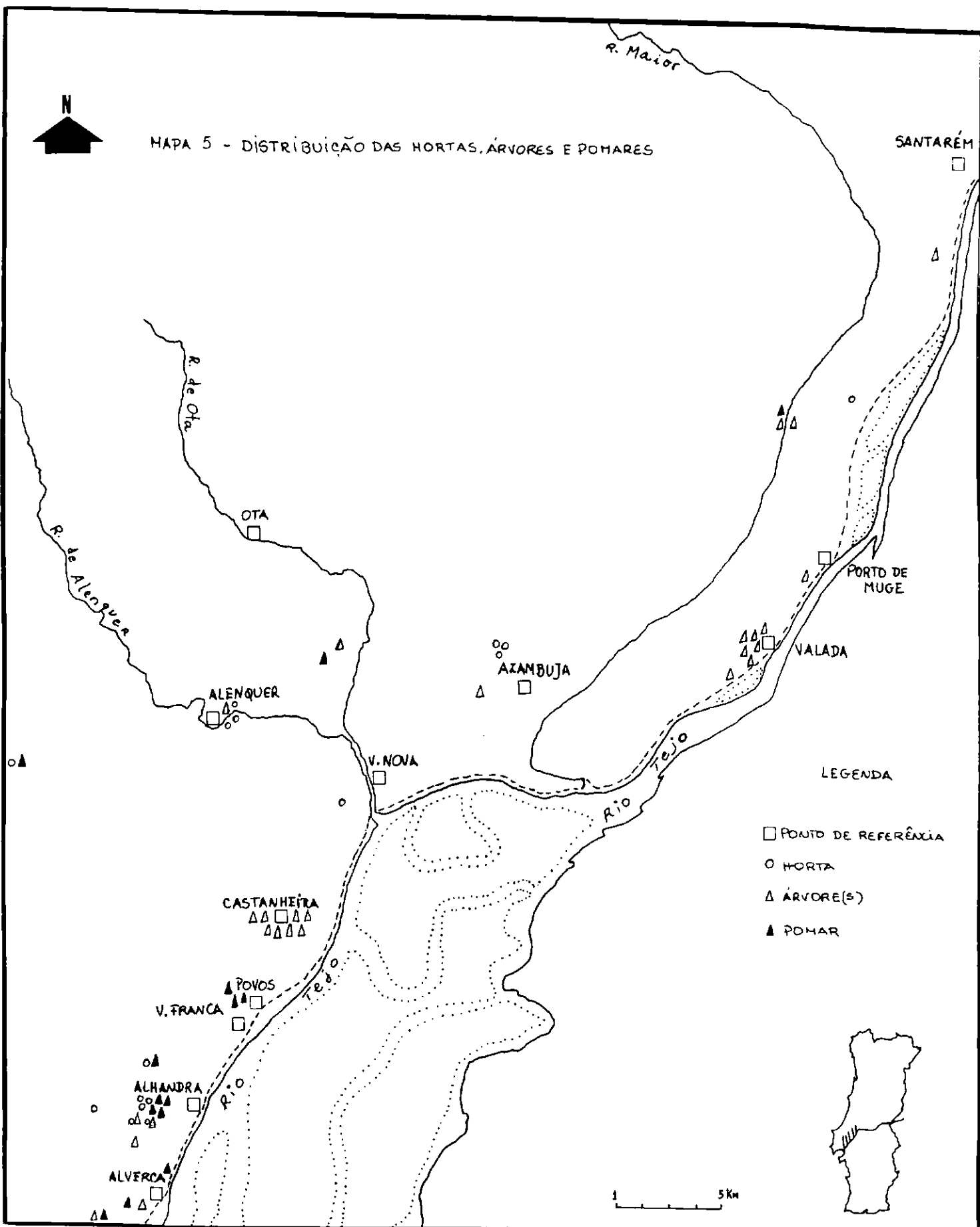
<sup>272</sup> De novo na Castanheira, um chão tem três oliveiras e árvores de fruto e sem fruto - Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 27, fl. 87, 87 v e 88, (1500).

<sup>273</sup> Recorde-se a nota 257 supra.

<sup>274</sup> Mais uma vez, na Castanheira, é mencionada uma vinha com suas árvores e oito pés de oliveiras - Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 30, (1391).

<sup>275</sup> Na acepção utilizada para a região estudada por Manuel Sílvio Alves Conde, O Médio Tejo..., Vol. I, pp. 292 - 293 e os inúmeros exemplos apontados nas págs. 285 a 291.





florescente rentabilidade. Variadas árvores de fruto e múltiplas hortas , dentro e na periferia dos povoados, consagram uma prática que , desde a família mais modesta, ao senhor mais abastado, tem um objectivo - o consumo doméstico. Mas não se esgotam aí as suas potencialidades, dado que o desenvolvimento da horticultura e fruticultura, está ligado, nestes séculos XIV e XV, ao crescimento urbano e às necessidades desse outro e, naturalmente mais amplo, mercado consumidor.<sup>276</sup>

A distribuição de hortas e pomares, ao longo da margem do rio<sup>277</sup>, parece, pois, confirmar essas tendências gerais, que brevemente apontamos. Pena é que a documentação seja tão avara de outros informes. De facto, pouco sabemos sobre o tipo de árvores a cuja sombra benéfica<sup>278</sup> se acolhem os legumes, nestes variados consórcios. Também ignoramos se as espécies de fruteiras<sup>279</sup>, aqui cultivadas, perpetuam a presença das espécies mediterrânicas, com excepção de três ou quatro casos<sup>280</sup> em que se atesta a sua existência.

<sup>276</sup> Maria José Lagos Trindade e Jorge Gaspar, “ A utilização agrária...” in op. cit., pág. 6 e nota 3; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 89 - 91; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 99 -100. V. igualmente a síntese bibliográfica sobre a ocorrência deste fenómeno na Europa Ocidental e , no caso de Portugal, nas várias regiões já estudadas , apresentada por Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, nota 388, pp. 314 - 315 .

<sup>277</sup> Cf. Mapa respectivo.

<sup>278</sup> “ le couvert des frondaisons diminue l’effect de l’évaporation et rentabilise d’autant les bienfaits de l’irrigation”- Noël Coulet, *Aix en Provence. Espace et relations d’une Capitale. (Milieu XVe S. - Milieu XV e S. )*, Vol. I, 1988, pág. 125. Ver também Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 91; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 100.

<sup>279</sup> Ao contrário da privilegiada enumeração de frutas, frescas e secas, e respectivas castas, que foi possível recolher na documentação relativa ao cenóbio alcobacense - Iria Gonçalves, op. cit., pp. 93 - 96; ou, até mesmo, nos tombos das instituições eclesiásticas e assistenciais com interesses no médio Tejo, conforme o demonstra Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 322 - 328.

<sup>280</sup> As indicações que conseguimos apurar, nas nossas fontes, dizem respeito a figueiras e ameixeiras : na Castanheira - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª

As designações genéricas árvores e pomares, mais uma vez, dificultam a quantificação e, também, a qualificação...

Para os legumes, persiste a mesma questão. As únicas indicações almuinhas, hortas - não são suficientemente elucidativas. Nada podemos confirmar acerca do tipo de cultivos<sup>281</sup>, se bem que, por certo, não se afastem da generalidade dos que eram praticados na época<sup>282</sup>. Ficam-nos, porém, duas certezas: a constante presença da água<sup>283</sup> e a proximidade da habitação humana<sup>284</sup> que lhes garante o afã zeloso dos hortelãos.

---

Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e Doc. 49, (1473); junto da Azambuja - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 40, nº 991, (1429); perto da ponte de Stª Ana, no Campo de Valada - Liv. 119, fl. 373, (1432); na Balea - Liv. 15, fl. 307, (1492). Uma única vez temos indicação da existência de laranjeiras: nas confrontações de um pomar novo, pertencente à quintã de Poverba (Alverca), mencionam-se duas laranjeiras que estão na borda do rio - Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 11, (1454).

<sup>281</sup> Como, aliás, se verifica em outros estudos - Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 321.

<sup>282</sup> "Hortaliças e leguminosas - couves, espinafres, nabos, rábanos, alfaces, cenouras, beringelas, feijões, favas, ervilhas, lentilhas, chicharos, cebolas, alhos, salsa, ... tremçoço, ...grão de bico" - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 100 - 101.

<sup>283</sup> Na aldeia de Suberra (Alhandra), as duas hortas localizam-se junto à fonte da aldeia - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, (1410); em Valverde, no termo de Alenquer, o foreiro deve fazer uma casa de morada, pomar e horta com poço - Maço 44, nº 1128, (1320).

<sup>284</sup> Dois exemplos: no termo de Alenquer, situa-se, junto aos moinhos de trás - a- Portela, uma horta com suas casas e poços - Ibidem, Liv. 183, fl. 51 e 51v, (1396); em Suberra, uma casa com uma almuinha com herdade que "vae ante ella" - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 15, nº 297, (1365).

Os habitantes deste espaço ribeirinho dispõem, assim, de uma variedade de recursos agrícolas que concorrem para lhes satisfazer, quer as necessidades vitais, quer a solvência das rendas das parcelas que lhes cumpre cultivar.

Em termos gerais, parece-nos poder deduzir, que estes camponeses encontram nos cereais e na vinha a forma ideal de suprir ambas. E, que, outros cultivos, mesmo os mais frágeis, vão aumentando a sua quota parte de importância, tanto na dieta alimentar como nas relações de produção<sup>285</sup>.

E, se o quadro que tentamos esboçar, da distribuição espacial dos recursos, parece algo limitado, não se esqueça que apenas referimos os elementos base da paisagem agrícola dominada. É evidente que, para além destes, há que contar, nestas centúrias de Trezentos e Quatrocentos, com as marcas do “saltus”<sup>286</sup>, já então denotando significativas alterações de espaços anteriormente ocupados por matas, bosques, pauis, pântanos, brenhas, e “incultos”<sup>287</sup>.

<sup>285</sup> Se bem que, nestes séculos tardo - medievos, o pagamento em moeda fosse prática habitual, os senhores continuavam a receber produtos : “ Parte das rendas, sobretudo a das direituras, manteve-se em géneros. Todo o terratenente preferia alimentar-se do pão, do vinho, da carne, da fruta, das hortaliças a até do peixe que provinham dos seus domínios” - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 93. V. o exemplo do cenóbio alcobacense - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 314; e do Mosteiro de Stª Maria de Chelas - Maria Filomena Andrade, *O Mosteiro de Stª Maria de Chelas...*, pp. 97-102; ou a excepção verificada nos bens rurais de Lorvão em Esgueira, onde as prestações monetárias “ estavam quase totalmente erradicadas dos campos de cereal, das hortas e das vinhas, bem como das marinhas” - Maria João V. Branco M. da Silva, *Esgueira...*, pág. 163.

<sup>286</sup> V. a distinção entre silva, saltus e ager proposta por Jose Angel Garcia de Cortazar, “História Rural Medieval: Um Esquema de Análise...” in *op. cit.*, pp. 80-81; retomada para o estudo do Médio Tejo, e que aqui também adoptamos - Cf. Manuel Silveiro Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 350 - 351.

<sup>287</sup> Desenvolveremos adiante alguns aspectos relacionados com o ritmo e tipo de aproveitamentos destes espaços, de acordo com os dados das fontes consultadas.

Em suma , dispondo de um variado leque de recursos de origem vegetal e animal, de todos eles faz largo uso o homem medieval. Quedemo-nos. um pouco, para ver como...

## 2.2 - RECURSOS ALIMENTARES DE ORIGEM VEGETAL

### 2.2.1 - PÃO

Simplemente cozido, ou sob a forma de papas e de bolos, o pão, omnipresente na dieta alimentar mediev<sup>288</sup>, faz-se de trigo, milho ou centeio, e, também, de cevada<sup>289</sup> e aveia<sup>290</sup> quando aqueles rareiam.

De entre as citadas gramíneas, é, preferencialmente, o trigo, que se cultiva nas terras de lavoura<sup>291</sup>. Às suas variedades ( *triticum vulgare hibernum*; *triticum dicoccum* e *triticum spelta*) conhecidas, desde tempos recuados,

<sup>288</sup> De entre os muitos estudos focando o papel do pão na alimentação medieval, mencionem-se: Fernand Braudel, *Civilização Material e Capitalismo. Séculos XV - XVIII*, Tomo I, pp. 84 - 117; Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, pp. 211 - 218; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 27- 82; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 55 - 122; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pp. 15 - 16; Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média, Introdução a O " Livro de Cozinha" da infanta D. Maria de Portugal*, pp. 12 - 18; Iria Gonçalves, "Acerca da Alimentação..." in op. cit., pp. 211 - 212; Maria Helena da Cruz Coelho, " Apontamentos sobre a Comida..." in op. cit., pp.12- 16; V. também a nota 235 do § 2.1.

<sup>289</sup> .. Embora largamente consumida pelas populações, o principal objectivo na cultura da cevada residia, porém, em obter forragem para ao gado, especialmente muar e cavalar" - A. H. de Oliveira Marques, "Cevada" in *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, Vol. II, pág. 46.

<sup>290</sup> Pode ser semeada no Outono ou na Primavera, e não necessita de lavras profundas; destina-se, sobretudo, à forragem dos bovinos e equídeos. Com um fraco índice de aproveitamento para a alimentação humana, o pão de aveia, de baixa qualidade, pesado, e, de sabor não muito agradável, é, além do mais, de difícil conservação - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 63 - 64.

<sup>291</sup> Com possíveis variantes segundo as épocas e as regiões. Por exemplo, na centúria de Duzentos, o trigo não detinha a primazia relativamente aos cereais cultivados no espaço minhoto - Iria Gonçalves, " Sobre o Pão Medieval Minhoto. O testemunho das Inquirições de 1258", *Arqueologia Medieval*, Vol. 6, no prelo.

acrescenta-se no Portugal medieval, uma outra, característica das regiões mediterrânicas, trazida pelos árabes - o *triticum durum*<sup>292</sup> - o que contribui para alargar o seu já amplo leque de utilização, em sementeiras de inverno<sup>293</sup>, e, em sementeiras de primavera<sup>294</sup>.

Estas variedades não são devidamente identificadas nas fontes que estudamos<sup>295</sup>, dado que é a genérica menção de “trigo” que mais ocorre nos contratos das herdades e courelas desta margem ribeirinha. Apenas os quantitativos das rendas respectivas nos permitem individualizar outros tipos de gramíneas cultivadas, mas, e nalguns casos, dizendo respeito ao “pão meado”<sup>296</sup>.

<sup>292</sup> Os trigos de inverno - “galego”, “temporão” e “mourisco” - Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à história da agricultura...*, pág. 81; Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 72.

<sup>293</sup> As sementeiras de Inverno que se efectuam entre “Setembro e Janeiro, mas talvez podendo sê-lo ainda em Fevereiro” - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 72 ; e Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 132- 133.

<sup>294</sup> O trigo “tremês” pode ser semeado “pelo menos até ao fim de Maio” (o que lhe confere as características de cereal de primavera), no entanto as condições climáticas do nosso país parecem ser pouco propícias ao seu desenvolvimento.

V. a indicação fornecida por Iria Gonçalves sobre a saída, do Mosteiro alcobacense, de “trinta alqueires de trigo tremês para semear na Ota” a 24 de Maio de 1439 - *O Património...*, pp. 72 -73 e nota 37; esta variedade de trigo encontra-se igualmente bastante difundida no “campo do Bolão”- Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 132.

<sup>295</sup> É de crer, no entanto, que o panorama traçado, para estes cultivos, nos campos médio-taganos, se possa aplicar à margem direita que estudamos - Cf. Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 275.

<sup>296</sup> Correspondendo a partes iguais de trigo e cereal de segunda. Quanto a esta última designação é assim que as fontes medievais mencionam “todo o cereal que não fosse trigo” - A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pág. 85.

Veja - se o exemplo seguinte: de um casal, no termo de Alverca, devem pagar três moios de pão meado, 1/2 de trigo e 1/2 de segunda”- A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 50, nº 1361, (1335); embora também seja possível identificar uma outra forma de repartição : de uma herdade em Pinhel, freguesia de Alhandra, devem pagar vinte e cinco alqueires de pão meado sendo quinze de trigo e dez de cevada- *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 64, nº 1270, (1459).

Desses cereais “de segunda”, a predominância vai, no caso vertente, para a cevada, e depois para o milho, remetendo-se o centeio<sup>297</sup> para terceiro lugar<sup>298</sup>. Mas esta observação fazêmo-la, com alguma reserva, pois que a grande maioria dos contratos apenas cita “pam meado”, sem outros elementos clarificadores<sup>299</sup>.

A cevada, por sua vez, atendendo a que apresenta grandes condições de resistência às mutações climáticas<sup>300</sup>, permite o cultivo de inverno, mas,

<sup>297</sup> Uma herdade no Alqueidão, termo de Azambuja, deve seis moios de pão meado, 1/2 trigo e 1/2 segunda, de milho ou cevada - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 29, nº 573, (1416); e, sobre a paga relativa a uma herdade, no reguengo do rei (Campo de Valada), estipula-se claramente: três quarteiros de pão, metade trigo e metade segunda, e a segunda não seja centeio - Ibidem, maço 54, nº 1063, (1403).

<sup>298</sup> Estas prioridades podem variar consoante as regiões estudadas. Veja-se o caso da área do Piemonte na Baixa Idade Média - “in ordine di importanza, tra I grani ‘grossi’ a semina invernale, la segale, poi il frumento in posizione complementare e secondaria, ed infine l’orzo. Tra I grani ‘minuti’ sembra prevalere il miglio, seguito dal sorgo, dal panico, dall’avena e dalla spelta” - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 73. Vejam - se igualmente as diferentes repartições de cereais cultivados nas terras senhoriais e nas terras dos camponeses provençais - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, Cartes nº1 - 2, pp. 42 - 43; Ou, para o condado de Bigorre: “le froment et l’avoine étaient, en 1313 comme en 1429, les céréales principales (...) les paysans bigourdans ajoutaient souvent la culture de trois céréales secondaires, le millet, le seigle et l’orge” - Maurice Berthe, *Le Comté de Bigorre. Un milieu rural au bas moyen âge*, pp. 85 - 87; dados que podem comparar-se com as práticas da cerealicultura da Itália do Norte, nos sécs. IX - X, como o demonstra Massimo Montanari, *L’alimentazione contadina...*, pp. 148 -150.

No que se refere a Portugal, também se encontram algumas variações. Vejam-se os seguintes exemplos: nas herdades mais afastadas de Évora, praticava-se “uma cultura cerealífera extensiva, com claro domínio do trigo, sendo, no entanto, possível detectar também a existência de cevada e, presumivelmente, de centeio” - Bernardo Vasconcelos e Sousa, *A Propriedade das Albergarias...*, pág. 83; nos campos do Mondego, a primazia é para o trigo, enquanto para os cereais de segunda “é manifesta a prioridade de interesses em relação à cevada, seguindo-se-lhe o centeio e, por fim, o milho” - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 131-135; e, nos terrenos do Médio Tejo, surge “o trigo à cabeça, seguido a grande distância pelo centeio, a cevada e o milho” - Manuel Silvío Alves Conde, *O Médio Tejo...*, pág. 274 e gráfico da pág. 273.

<sup>299</sup> Um único exemplo de pão terçado nos surge entre a documentação em análise. Ao contrário de serem indicadas três qualidades de cereais, apenas se menciona que devem ser pagos dez quarteiros de pão de dezasseis alqueires o quarteiro terçado, o terço do trigo e as duas partes de cevada - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, Maço 2, nº 1, (1351).

<sup>300</sup> Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 68.



sobretudo, o de primavera<sup>301</sup>. Apesar da sua generalização, este cereal, alimento dos gados cavalar e muar<sup>302</sup>, não nos aparece individualizado no espaço marginal do Tejo<sup>303</sup>. De facto, nos dados de que dispomos apenas surge como parceiro do trigo nos foros de pão meado<sup>304</sup>.

O centeio não tem problemas para se desenvolver em terrenos pobres<sup>305</sup>, e parece ter - se cultivado bastante na Estremadura medieva<sup>306</sup>. Como cereal panificável que é, permite o fabrico de um pão extremamente saboroso<sup>307</sup>, mas não deixa de ser igualmente empregue, em verde ou em seco, na ração dos animais<sup>308</sup>. Quanto à nossa documentação<sup>309</sup>, mais uma vez, se mostra avara em fornecer dados sobre esta gramínea.

<sup>301</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pág. 83; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp.73 - 74; Georges Comet, *Le Paysan...*, pág. 259.

<sup>302</sup> Cf. Fernand Braudel, *op. cit.*, pág. 89; Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pág.132 - 133; Relembre - se, ainda, a nota 288 supra.

“ a cevada é o cereal de segunda mais cotado, chegando a valer 2/3 do preço do trigo” o que estará relacionado com a sua utilização na alimentação do gado - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág.135; Ana Maria Seabra de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pp. 196; Iria Gonçalves, “ Sobre o Pão Medieval...”.

<sup>303</sup> Ao contrário do que é possível detectar, por exemplo, para o Médio Tejo - Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 277 - 278.

<sup>304</sup> Cf. notas 295 e 296 supra.

<sup>305</sup> Georges Comet, *op. cit.*, pp. 245 - 246.

<sup>306</sup> A. H. de Oliveira Marques, “Centeo” in *Dicionário de História de Portugal*, Vol. II, pp. 38 - 39; Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 75.

<sup>307</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 70.

<sup>308</sup> Como salienta Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 276.

<sup>309</sup> Recorde-se o singular exemplo apontado na nota 296.

Referências sumamente reduzidas são as que dizem respeito ao cultivo do milho, se bem que na paisagem medieva ele se desenvolva em larga escala<sup>310</sup>. Certamente que, ao cultivar-se, este cereal de sequeiro<sup>311</sup>, será na sua variedade de milho alvo (*panicum miliaceum*) , podendo ocorrer também o painço<sup>312</sup>. O primeiro, constitui parte do pão<sup>313</sup> “ meado” e, depois de farinado, pode consumir-se em papas<sup>314</sup>. O segundo, como alimento das aves e dos cães<sup>315</sup>.

De qualquer modo , neste espaço marginal do Tejo, cabe ao trigo a primazia sobre os restantes cereais no que respeita ao cultivo dos solos<sup>316</sup>. Não podemos esquecer que ele se destina aos proprietários eclesiásticos, para quem os rendeiros o cultivam, e que aqui, também, fazem valer a sua hierarquia social: o pão , branco e fino, para os senhores; um outro, escuro e mais grosseiro, para os camponeses.<sup>317</sup>

<sup>310</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 74 - 75; Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 278 -279; Georges Comet, *op. cit.*, pág. 275.

<sup>311</sup> Por não suportar os rigores invernais, este cereal semeia-se unicamente na primavera - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 67; Georges Comet, *op. cit.*, pág. 275.

<sup>312</sup> Orlando Ribeiro, “ Milho” in *Dicionário de História de Portugal*, dir. de Joel Serrão, Vol. IV, pp. 294 - 300.

<sup>313</sup> Embora não sendo portador de grandes vantagens nutricionais, o pão de milho consome-se quente e bem cozido - Georges Comet, *op. cit.*, pág. 276; Não se esqueça a “ boroa” detectável no Entre - Douro e Minho - Iria Gonçalves, “ Sobre o Pão Medieval...”.

<sup>314</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 69.

<sup>315</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 75. V. as referências expressas a tal utilização nas Inquirições de 1258 - Idem, “Sobre o Pão Medieval...”.

<sup>316</sup> Para além do facto de o Tejo ser uma excelente via de escoamento da produção, não se olvide, também, que o trigo é o cereal mais compensador em termos de mercado, e o mais procurado pelos habitantes das cidades - Iria Gonçalves, “Sobre o Pão Medieval...”.

<sup>317</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 148; Louis Stouff Ravitaillement..., pág. 44; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 57:

A distinção entre os tipos de pão fabricado prende-se , ainda, com os respectivos componentes - glúcidos, prótidos, vitaminas, aminoácidos, sais minerais<sup>318</sup> - que variam consoante as características das gramíneas utilizadas, dos terrenos e do próprio clima. Aqueles são mais abundantes quanto maior for a percentagem de farinha integralmente utilizada, ou , ainda, se englobar uma significativa presença de farelo, ou , de rolão<sup>319</sup>.

De igual modo, também diferem os tipos de cereais utilizados no consumo: enquanto os grãos duros, de inverno ( mais nutritivos), se destinam à panificação; os de primavera ( menos ricos ), permitem a preparação de sopas, de papas e, naturalmente, de pão de inferior qualidade<sup>320</sup>

Das práticas de confecção , se obtêm pães diversos que se traduzem em diferentes tamanhos, pesos, e, naturalmente, preços. Contribuindo, desse modo, para uma especificação entre o pão do mundo urbano e o do mundo rural<sup>321</sup>... Para o habitante da cidade, recorrer a cereais menos nobres é um sinal de humilhação de retorno às condições de ruralidade<sup>322</sup>. Conquanto, em situações

---

Maria Helena da Cruz Coelho, " Apontamentos sobre a Comida..." in op. cit., pág. 10; Georges Comet, op. cit., pp. 492 - 493.

<sup>318</sup> Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 56.

<sup>319</sup> *Ibidem*, pág. 57. Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 48 - 50; Maria Helena da Cruz Coelho, "Apontamentos sobre a Comida..." in op. cit., pág.10.

<sup>320</sup> Ana Maria Nada Patrone, op.cit., pág. 62; Georges Comet, op. cit., pág. 231.

<sup>321</sup> Sobre modelos alimentares opostos, entre rurais e citadinos - V. Massimo Montanari, *La Fame e L'Abbondanza. Storia dell'Alimentazione in Europa*, pp. 87 - 98.

<sup>322</sup> Massimo Montanari, *La Fame...*, pág. 70.

dramáticas<sup>323</sup>, a panificação pode fazer-se a partir das mais estranhas e inusitadas substâncias<sup>324</sup>.

Para o rural, além das incertezas da colheita, do precário equilíbrio, entre o que a terra lhe dá, e a avidez dos senhores, alberga-se no seu íntimo um medo persistente. Desaparecidos os últimos dos grãos, ele sabe que é tempo da fome<sup>325</sup>...

Mas conhecer o pão, cultivado e consumido, implica saber, em pormenor, os preparos dos terrenos, as técnicas utilizadas, as formas de sementeira ou de colheita, o que se torna bastante difícil, perante o quase mutismo das nossas fontes.

<sup>323</sup> Nas situações extremas, vividas pelas populações urbanas, durante períodos de cerco, mais ou menos, prolongados: No Alandroal “passavam já fracamente de mantimentos, comendo pãe de bellotas, e doutras asperas cousas de comer”; em Almada, a falta de água, obrigou os moradores a fabricar o pão, amassando-o com vinho, o que implicava consumi-lo “en quanto era quente, e como era frio, nom o podiam nenguem comer”; para já não falar de Lisboa, onde os seus habitantes “começaram de comer pãe de bagaço dazeitona” e “taes hi avia, que sse mantiinhã em alfelloa”- Fernão Lopes, *Cronica Del Rei Dom Joham I...*, Parte Primeira, pp. 168, 236 e 269.

Sobre a alfêloa, doce constituído por açúcar em ponto e água de cheiro, o que lhe confere uma grande dureza, Cf. Maria José Azevedo Santos, “O Mais Antigo Livro de Cozinha Português - Receitas e Sabores”, *Revista Portuguesa de História*, Tomo XXVII, pág. 74.

<sup>324</sup> Cf. o que diz a este propósito Iria Gonçalves, “Sobre o Pão Medieval...” e notas respectivas.

<sup>325</sup> A fome existe quando falta o pão, mesmo que abundem outros alimentos - Veja-se o caso descrito por Fernão Lopes sobre o ocorrido no arraial do Condestável, postado além da ponte do Cartaxo, com grande falta de mantimentos “en tanto que se deu huum cavallo por çimquo paães”. Estando Nuno Alvares comendo, “tendo çimquo paães na mesa, que nom avya mays em sua çaqujtaria, chegarom çimquo cavalleyros jngreses queixando-sse muyto que morryam de fame e que queryam beber com elle... E cada huu tomou seu pãe e o comeo, e beberom duas duas vezes ( cada huum) e foromsse; e fycou o Conde sem pãe, e nom comeo aquella hora senam carne sem elle, com grande rjso e sabor”- *Cronica Del Rei Dom Joham I...*, Parte Segunda, pág. 48; Também mencionado por Salvador Dias Arnaut, *op. cit.*, pp.14 -15.

Os indicadores, fornecidos pelos pagamentos das prestações agrícolas, devemos analisá-los sob certas reservas. A relação do que o agricultor paga e o que, efectivamente, cultiva, nem sempre traduz a realidade do que germina na terra<sup>326</sup>. E, quanto à menção dos trabalhos que devem ser efectuados de acordo com cada tipo de cultivo, dada a sua natureza tão específica, julga o tabelião, desnecessário relembrá-los, de forma mais minuciosa<sup>327</sup>, a quem melhor os conhece pelo calejado das próprias mãos...

O panorama, que se nos apresenta, não difere substancialmente do que se pratica na restante Europa tardo - medieval<sup>328</sup>, e, claro, nos outros espaços rurais do reino português<sup>329</sup>.

No caso das terras destinadas ao pão, esses trabalhos, que ocupam grande parte do ano agrícola, assumem várias designações: “lavra”, “alqueive”, “estrumagem”, “monda”, “gradagem”, para além da sementeira propriamente dita<sup>330</sup>.

<sup>326</sup> “O senhor exigia ao seu foreiro aqueles produtos em que tinha maior interesse e deixava-lhe os restantes, sem curar de saber quais eles seriam”, como já foi devidamente salientado por Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 76; e retomado por Manuel Silvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, nota 236, pp. 273 - 274.

<sup>327</sup> Veja-se o caso da quintã de Borges, no termo da Azambuja, onde se menciona, genericamente, que os foreiros devem trabalhar a terra como melhor é uso e costume das outras quintãs do termo da Azambuja - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 1ª Incorporação, Maço 11, Doc. 3, (1345).

<sup>328</sup> Georges Duby, *Economia Rural e Vida no Campo no Ocidente Medieval*, Vol. I, pp. 121- 148; Guy Fourquin, “A Cristandade dos campanários e dos campos (por volta de 1300)” in *História Económica e Social do Mundo*, Tomo I, *O Mundo em Expansão. Séculos XIV - XVI*, Vol. I, pp. 188 - 195; Georges Comet, *op. cit.*, pp. 333 - 373, entre muitos outros.

<sup>329</sup> V. a excelente caracterização das práticas do cultivo cerealífero nas terras alcobacences - Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 216 - 229; e, se bem que revelando algumas dificuldades na obtenção dos respectivos dados, V. o que deixa dito, para as terras esgüeirenses, Maria João Violante Branco M. da Silva, *Esgueira...*, pp. 99 - 102.

<sup>330</sup> Veja-se o escalonamento deste tipo de trabalhos para as searas alcobacences - Iria Gonçalves, *O Património...*, nota 38 da pág. 221.

Nos nossos documentos, muito pouco podemos saber a este respeito.

A fórmula genérica mais utilizada quando neles se refere a preparação de terras de pão é que os agricultores devem “romper. lavrar. semear”<sup>331</sup>.

E, por uma única vez, se nos apresenta a recomendação de que o cisco e esterco que ficar da lenha de um forno de cal, então arrendado<sup>332</sup>, seja entregue ao caseiro, para que este o faça lançar na herdade do proprietário, o que pressupõe uma possível adubagem<sup>333</sup>.

Quando os grãos atingem a devida maturação procede-se à colheita<sup>334</sup> e, posterior debulha<sup>335</sup>, na eira. Esse espaço tão característico da vida rural torna-se, um pouco mais evidente, na documentação que conhecemos<sup>336</sup>.

<sup>331</sup> V. por todos - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 32, nº 8, (1343).

<sup>332</sup> *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 64, nº 1271, (1378).

<sup>333</sup> Sobre a estrumação dos campos cerealíferos e as diferentes possibilidades de o fazer - Georges Duby, *Economia Rural...*, Vol. I, pp. 138 - 139; Maurice Berthe, *Le Comté de Bigorre...*, pág. 91; A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pp. 89 - 90; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 224 - 226; Maria João V. Branco M. da Silva, *Esgueira...*, pp. 99- 100.

<sup>334</sup> Utilizando as “foices para segar” - A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pág. 98; A ceifa efectuava-se em “Junho e Julho”, deixando na terra “colmos muito aproveitáveis e levando com a espiga só a palha suficiente para a feitura dos molhos em que o cereal seria transportado até à eira” - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 228; e Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 63. Recorde-se a nota 219 do § 2.1.

<sup>335</sup> “A debulha podia ser feita com malho, com trilhoada ou singel ou simplesmente com os pés” - A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pp. 98 - 99.

<sup>336</sup> V. o exemplo seguinte sobre a localização de eiras na Lezíria da Toureira, termo de Azambuja: que o dito João Anriques possa fazer a eira para debulhar seu pão e se lograr dela - A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 29, fl. 75, (1451); e, a propósito de uma questão relativa à “guarda” de todos “os pães e legumes que em as dictas lezírias sam semeados”, diz - se que essas guardas duravam desde as sementeiras até ao levantamento das eiras - *Ibidem*, Liv. 29, fl. 77, (1468).

Grande parte dos pagamentos de rendas são feitos nesse local<sup>337</sup>, em devido tempo<sup>338</sup>, apresentando-se o grão, preferencialmente, limpo de pá e de vassoura<sup>339</sup>.

Sobre a rentabilização destas terras onde cresce o cereal, mais uma vez, o silêncio dos documentos é quase obsessivo. Cremos, no entanto, que a prática do afolhamento bienal, que, aliás, é corrente no Portugal tardo-medieval<sup>340</sup>, e, mais alongadamente na zona mediterrânica<sup>341</sup>, também é desenvolvida pelos agricultores ribeirinhos<sup>342</sup>.

Porém, sobre o rendimento das sementes lançadas à terra, muito pouco nos é dado saber. Uma estimativa, para bens situados na fértil Valada, é-nos apresentada pelos monges alcobacences a propósito do seu reguengo onde se chama "a moreira"<sup>343</sup>: "Dizem que em este reguengo ha terra para tres charruas

<sup>337</sup> O pagamento dos foros relativos a nove estis de terra de pão, situados aquém do Porto de Muja, Campo de Valada, termo de Santarém, deve ser feito ao procurador do Mosteiro, entregue na barca ao porto de Muja ou na eira das herdades segundo recado do procurador- *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 54, nº 1072, (1473).

<sup>338</sup> Geralmente por Stª Maria de Agosto - A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pág. 99.

<sup>339</sup> Situação tão largamente atestada que nos dispensamos de apresentar os muitos exemplos que ocorrem nestes contratos. Saliente-se, apenas, um curioso acréscimo às recomendações usuais: sobre o respectivo pagamento diz-se que deve ser metade de trigo e a outra metade cevada, sendo bom pão limpo de pá e de vassoura, novo, enxuto e não molhado; e que o trigo não tenha cevada nem outra impureza de engano...- A. N. T. T., *Colegiada de S. Bartolomeu do Beato de Lisboa*, Maço 1, nº 10, (1495).

<sup>340</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pp. 91 - 95; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 217 - 221; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 202 - 208; Ana Maria Seabra de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pp. 197 - 198; Maria João V. Branco M.da Silva, *Esgueira...*, pág. 100; Manuel Silvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 269 -270.

<sup>341</sup> Cf. B. H. Slicher van Bath, *Historia Agraria de Europa Occidental* ( 500 - 1850), 2ª ed., pp. 85 - 86; Georges Duby, *Economia Rural...*, Vol. I, pp.121 - 132; Maurice Berthe, *Le Comté de Bigorre...*, pág. 91.

<sup>342</sup> Parece-nos poder deduzi-lo a partir da indicação relativa a uma courela situada no Vale da Pedra, termo de Alenquer, em que se recomenda ao foreiro que aproveitem a courela um ano em alqueive outro em pão - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaca*, Maço 25, nº 585, (1427).

<sup>343</sup> *Ibidem*, Liv.15, fl. 374 v -375 v.

quanto possam llavrar e que levara em ssemeiar .xx. moios e mjlhor". acrescentando que " pode Render este Regeengo em cada hum ano Rezoadamente . xxb. xxx. xxxb. moios e aas uezes mjlhor sse os anos forem abastados mais perdesse gram parte desta terra contra o monte per Razom da augua que dizem que nom he aberta como lhe compre"<sup>344</sup>.

Mas esta possivel fertilidade não se estende a todos os espaços cerealíferos desta margem direita. Tanto quanto se sabe, a baixa produtividade do trigo<sup>345</sup>, e dos outros cereais<sup>346</sup>, é uma constante da vida agrícola medieva<sup>347</sup>.

Frequente é , também, a divisão das parcelas<sup>348</sup> dedicadas a estes cultivos. Porém, as designações de terra, herdade, courela, talho, cerrado ou, os característicos, estis de herdade dos campos santarenos, não fornecem elementos<sup>349</sup> que nos permitam calcular as respectivas áreas das terras de sementeira<sup>350</sup>.

<sup>344</sup> As cheias podem afectar a rentabilidade da produção como igualmente se faz sentir para os campos do Mondego - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 137 -138.

<sup>345</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 96 - 97.

<sup>346</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 216.

<sup>347</sup> No caso do Mondego os exemplos são algo diferentes, apresentando valores superiores à média geral - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 139 -152.

<sup>348</sup> Sobre as diminutas dimensões das terras de sementeira, em todo o Ocidente europeu, e, nos espaços agrícolas portugueses já estudados - Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 280 - 283 e bibliografia aduzida nas notas respectivas.

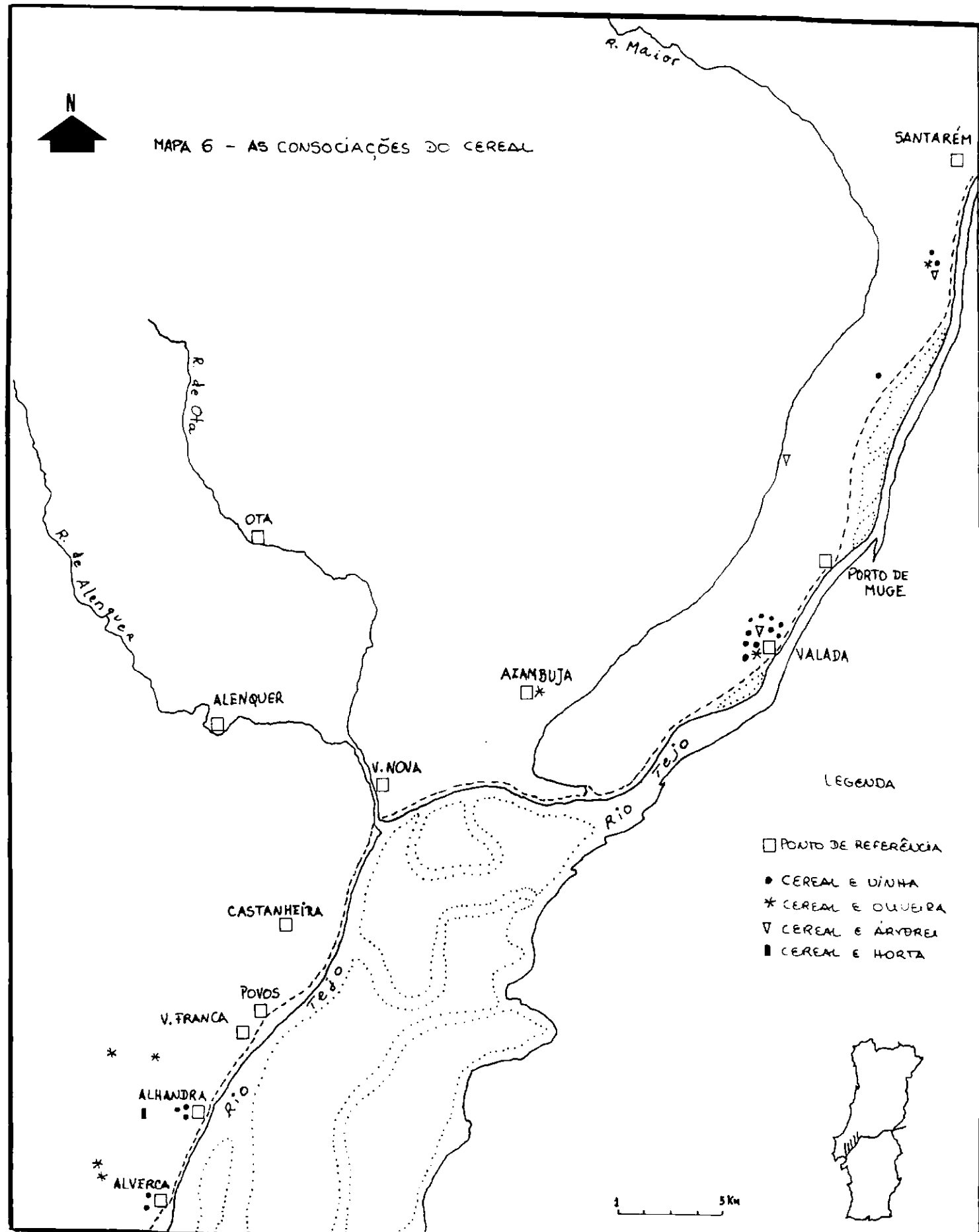
<sup>349</sup> Cf. o que antes dissemos e as notas 230 e 231 do § 2.1.

<sup>350</sup> Cf. os exemplos fornecidos para as searas pertencentes a instituições de assistência de Santarém - Maria Manuela Tavares dos Santos Silva e Manuel Sílvio Alves Conde, "Recursos económicos de algumas instituições de assistência de Santarém nos finais da Idade Média" in *1383 - 1385 e a Crise Geral dos Séculos XIV / XV. Jornadas de História Medieval*, Lisboa, 20 a 22 de Junho de 1985. Actas, pp. 79 - 80; ou, das herdades torresãs - Ana Maria S. A. Rodrigues, "O Património das Donas de Santos no Termo de Torres Vedras durante a Idade Média " in *As Ordens Militares em Portugal*, Actas do I Encontro sobre Ordens Militares, pág. 121.





MAPA 6 - AS CONSOCIAÇÕES DO CEREAL



LEGENDA

□ PONTO DE REFERÊNCIA

● CEREAL E VINHA

\* CEREAL E OLIVEIRA

▽ CEREAL E ÁRVORES

■ CEREAL E HORTA

0 5 Km

Respigando, aqui e ali, por entre as cláusulas contratuais, encontramos apenas referências para o espaço do paul de Ota. Ali, se determina que o foreiro lavre tanta herdade que leve dois quartos <sup>351</sup> de trigo <sup>352</sup>, e, numa outra estima-se que leve um moio <sup>353</sup> em sementeira <sup>354</sup>.

Cruzando as informações disponíveis, uma certeza nos é dado perceber - que, nesta margem do Tejo, o cereal não se constitui, em monocultura <sup>355</sup>. De facto, detectamos pela paisagem a presença da vinha, de oliveiras, de árvores, e, mesmo, de almuinhas, associadas ao grão <sup>356</sup>.

Para além, naturalmente, das leguminosas <sup>357</sup> - tremço, fava, ervilha, grão de bico, e outras - que, para além da dupla acção, de regenerar os solos enfraquecidos pela cultura do cereal, e de fornecer alimento aos homens e animais, permite o aumento de possíveis excedentes para comercialização.

<sup>351</sup> O quarto, submúltiplo do moio, pode equivaler, no sistema decimal, a 200 kg - Cf. A. H. de Oliveira Marques, "Pesos e Medidas" in *Dicionário de História de Portugal*, dir. de Joel Serrão, Vol. V, pág. 71.

<sup>352</sup> No paul do canal ou na "Asna braua" - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 50, nº 1360, (1368).

<sup>353</sup> O moio grande, continha de 56 a 64 alqueires, o que corresponde, no sistema decimal, a 780 e 1000 kg - A. H. de Oliveira Marques, "Pesos e Medidas" in op. cit., pág. 71.

<sup>354</sup> Na corte do Parido, sob a Lobeira, enquanto para a "Asna Braua" se mencionam três quartos em sementeira - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 30, nº 749, (1372).

<sup>355</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Introdução à História da Agricultura...*, pp. 99 - 100.

<sup>356</sup> V. Mapa respectivo.

Na elaboração deste Mapa apenas cartografámos as menções expressas a essas consociações de cultivos. Nota-se de imediato a ligeira supremacia da implantação do cereal ligado à vinha, o que não espanta dentro dos moldes medievos, como adiante se verá.

<sup>357</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp.151-165; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 105 - 107; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 123; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 76, 80, e 219.

## 2.2.2 - VINHO

O sumo da uva retempera forças<sup>358</sup>; refresca o comum dos mortais desde a mesa faustosa à mais desprovida e humilde<sup>359</sup>. Esta última, naturalmente, nas zonas onde a videira encontra boas ou, pelo menos, razoáveis condições de cultivo. Como acontece em todo o nosso País.

Bebida medieva por excelência<sup>360</sup>, ao vinho são-lhe reconhecidas virtudes terapêuticas<sup>361</sup>: mas é o seu papel sacralizado pela religião, consubstanciado na fé e no ritual litúrgico, que o enobrece<sup>362</sup>; no entanto, a expansão do seu consumo tem algo a ver com uma faceta mais profana e lúdica -

---

<sup>358</sup> Relembre-se a tradição da hospitalidade medieva que tem o seu expoente na oferta de vinho aos viandantes que demandam o mosteiro ou o paço senhorial - Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, 1977, pp. 182 e 188.

<sup>359</sup> Vejam-se os exemplo aduzidos por Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pp. 30- 32.

<sup>360</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 373. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 383 - 385; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pp. 16-17; Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pág. 30; Iria Gonçalves, "Acerca da Alimentação..." in *op. cit.*, pág. 208; Maria Helena da Cruz Coelho, "Apontamentos sobre a Comida..." in *op. cit.*, pp. 10 - 11.

<sup>361</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne...*, pp. 402- 404; Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 374 - 375.

<sup>362</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne...*, pág. 173; Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 373 - 374.

o total desregramento do acto social de beber<sup>363</sup>. O que, nessa accepção, ultrapassa, evidentemente, classes<sup>364</sup>, idades<sup>365</sup> e sexos<sup>366</sup>...

Vinhos vermelhos, preferem-se aos brancos, quando apertam os calores estivais; enquanto que vinhos novos se consomem prioritariamente aos “velhos”<sup>367</sup>. Mais uma vez, a diferença está na qualidade do produto: aos senhores cabe o melhor vinho; aos camponeses, o de qualidade inferior<sup>368</sup>.

E, já que se fala em qualidade, não se esqueça que a precaridade da conservação desta bebida tanto está presente no rol de preocupações dos produtores rurais como dos consumidores urbanos<sup>369</sup>. Para aqueles, parte do problema resolve-se quando lhes é possível escoar a produção, sobretudo pela via aquática<sup>370</sup>. Para os segundos, para quem a “taberna faz parte da paisagem urbana e da vida social das cidades”<sup>371</sup>, os anos de abundância vinícola são mais um dos problemas a enfrentar na sua gestão da vida urbana<sup>372</sup>...

<sup>363</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 375 - 376. Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pp. 34 - 38.

<sup>364</sup> V. as considerações acerca de diferentes consumos do vinho - Jan Craeybeckx, *Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays - Bas, (XIIIe - XVIe siècle)*, 1958, pág. 2.

<sup>365</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 384; e a referência à proibição de se dar vinho às crianças com idade inferior a cinco meses - *Ibidem*, pág. 434.

<sup>366</sup> Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pp. 41 - 42.

<sup>367</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 381; Jan Craeybeckx, *Un grand commerce...*, pág. 2; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 99.

<sup>368</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 379.

<sup>369</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 380; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 88 - 89.

<sup>370</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 88.

<sup>371</sup> *Ibidem*, pág. 91.

<sup>372</sup> “Les délibérations communales donnent des pénuries de vin une image moins sombre que des disettes de grain. Sans doute les conseils urbains n'attachent pas la même importance aux deux denrées” e “D'ordinaire, pour les villes, le danger n'est pas la disette, mais l'abondance” - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 88 e 87.

De uma outra forma, porém, é pelo papel que desempenha na economia agrária medieval, que se justifica a importância da profusão dos espaços dedicados ao seu cultivo<sup>373</sup>. Manchas, mais ou menos compactas, de vinhas, surgem na paisagem medievla apegando-se aos aglomerados humanos, estabelecendo uma geografia vitícola de características próprias.

No que respeita à margem direita do Tejo, para além das localizações que anteriormente se indicam<sup>374</sup>, parece-nos frutuoso tentar perceber os movimentos de avanço e recuo da vinha no período que estudamos.

Tarefa não isenta de dificuldades, tanto mais que a documentação nem sempre facilita o entendimento do que pode ser um sinal de abandono ou de renovação<sup>375</sup>.

Do conjunto de dados de que dispomos<sup>376</sup>, podemos notar que há uma uniformidade de informação - o cultivo a implantar é sempre o da vinha. E

---

<sup>373</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 377 - 379; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 84.

<sup>374</sup> V. notas 256 a 259 e 261 do § 2.1 .

<sup>375</sup> Louis Stouff aponta iguais dificuldades para as fontes que utilizou - *Ravitaillement...*, pág. 85.

<sup>376</sup> Na totalidade são cinquenta e cinco casos de referências a cultivos a implantar nos terrenos objecto de contrato entre senhor - o Mosteiro - e foreiro - o camponês.

Para a centúria de Trezentos são mencionadas vinte situações que se distribuem pelas localidades e termos seguintes: Alverca - três; Alhandra - duas; Castanheira - uma; Ota - quatro; Alenquer - uma; Valada - nove.

Para o séc.XV encontramos trinta e cinco indicações: Alverca - sete; Alhandra - oito; Povos - uma; Castanheira - duas; Alenquer - uma; Azambuja - uma; Valada - dezasseis.

numa primeira abordagem, tanto para os casos referentes ao séc. XIV como ao XV, a tendência parece ser a de expansão.

De facto, as indicações são claras quando mencionam arroteias para vinhas<sup>377</sup>; ou o acrescento<sup>378</sup> das vinhas já existentes, com novos pés de bacelos<sup>379</sup>. A preocupação em recuperar<sup>380</sup> as vinhas de algum modo danificadas<sup>381</sup> e em “mortorio”<sup>382</sup> - ou, por sua vez, a transformação de terras de pão em vinhedos<sup>383</sup>, parece poder abonar-se como importante elemento indicador.

<sup>377</sup> Em Alverca, os foreiros fazem arroteias para plantar vinha - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, Maço 4, nº 13, (1319); na Ota, devem romper e plantar vinhas e olivais o mais que puderem, assim como na Vila Nova e no Vale do Cavalinho - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 27, nº 39, (1324) e Maço 35, nº 833, (1325). Na ribeira de Paços, Alenquer, devem romper, e fazer vinha, um mato ali existente - *Ibidem*, Liv. 183, fl. 153, (1408).

<sup>378</sup> O caso mais explícito localiza-se em Valderva, termo de Alverca, onde num casal em que já existem vinhas, se devem acrescentar mais três mil pés de bacelo - *Ibidem*, Maço 36, nº 31, (1409). Relembre-se a menção aos cinco mil bacelos, a plantar num casal em Stº André, termo de Alenquer, em 1421, citado por João Pedro Ferro, *Alenquer Medieval...*, pág. 133.

<sup>379</sup> Em Valada, na Balea, devem plantar bom bacelo no campo de uma vinha com árvores - A. N. T. T., Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém, Maço 15, nº 291, (1373); a par da ponte nova, em dois talhos de vinhas devem “chantar baçello” - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Cx. 12, Maço 7, nº 15, (1375); e, de novo, na Balea, numa vinha lavrusca, de onde devem arrancar as canas mantendo-as apenas nas testadas, plantarão bacelos - *Ibidem*, Cx. 12, Maço 7, nº 30/ nº 575, (1394). Em Alverca, a par do soveral grande, os matos que aí jazem em bravio e em “mortorio” devem ser plantados em bacelos de vinha e mantidos sempre em vinha - *Ibidem*, Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, Maço 12, nº 3, (1430).

<sup>380</sup> A referências genérica, para vinha, encontramos-a a cada passo: em Valada, que seja feita vinha em todo o campo - *Ibidem*, Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 3, nº 6, (1302); à de Pero Caramos, uma vinha deve ser posta de vinha nesse ano - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Cx. 8, Maço 3, nº 48, (1373).

<sup>381</sup> Em Valada, um lugar em mato e danificado deve ser posto em vinha, no que puder e no resto semeie pão - *Ibidem*, Ordem de Avis, nº 519, (1382). Em A dos Potes, termo de Alverca, um chão em campo e mato maninho, por ser de muita pedra, deve ser posto em vinha na parte melhor e a pior em olival - *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 14, (1475).

<sup>382</sup> Os casos de vinhas mortas devem ser analisados com algum cuidado. Na amostragem que temos vindo a exemplificar, parece-nos evidente a preocupação em refazer as vinhas mortas ou envelhecidas. Senão vejamos:

Na quintã de A de Fremoso, termo de Alhandra, uma courela de vinha morta deve ser refeita, devendo depois cuidar dela; em A de Freire, uma courela de vinha morta deve ser recuperada - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 23, nº 451 e 452, (1365); na Castanheira, uma vinha, com suas árvores e oito pés de oliveiras, está morta. Devem chantá-la de boa “chanta” e cuidar dela devidamente - *Ibidem*, Mosteiro de S.

No entanto, consideramos que aqueles não são suficientes para provar um crescimento positivo dos vinhedos medievos desta beira rio. Aquelas tarefas podem simplesmente denotar a rotina anual do trabalho vinícola<sup>384</sup>. E, para os respectivos senhores, nada é mais natural do que zelar pela preservação das colheitas<sup>385</sup> que lhes podem favorecer a bolsa<sup>386</sup>, mais do que a própria adega...

---

Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 30, (1391); em Valada, uma vinha que "jaz em mortorio" deve ser cuidada e trabalhada - Biblioteca Nacional de Lisboa, Reservados, Documentação (traslados) do Convento da Santíssima Trindade de Santarém, relativa a aforamentos 1450 - 1522. Segundo Livro de Pergaminhos Velhos, fl. 23v a 24v., (1462).

Um exemplo da coexistência de vinhas adultas e mortorios é particularmente flagrante na vila de Castanheira, de acordo com a demarcação dos bens do Mosteiro - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e 49, (1473).

<sup>383</sup> Relativamente ao séc. XIV deparam-se-nos os casos seguintes: em 1368, na vila de Alverca, uma herdade é plantada em vinha castelã e galega e em outra vinha de boa "chanta" - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 57, nº 3; na quintã de A de Fremoso, na Alhandra, outra courela de herdade deve ser posta em vinha, em "chanta" de vinho galego ou outra - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 55, nº 1093.

Para o séc. XV, consideram-se: em 1436, uma herdade, no cabo do rossio de Valada, que se põe em "baçello todo muy bõ" - Ibidem, Colegiada de Stª Iria da Ribeira de Santarém, Livro nº 3; em 1459, em Pinhel (Alhandra), uma terra de pão onde devem fazer vinhas - Ibidem, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 64, nº 1270; em 1468, na almuinha de Mem Paes (Alverca), uma herdade de pão para pôr em vinha em bacelo de boa "chanta" - Ibidem, Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, maço 2, nº 7; em 1469, na várzea de Alverca, uma herdade de pão deve ser logo posta em boa vinha de boa "chanta" - Ibidem, Cx. 17, Maço 1, nº 18; em 1487, a so a panasqueira (Alverca), uma courela de herdade arrancada e feita em vinha - Ibidem, Núcleo Antigo, nº 274, Tombo..., fl. 100v e 101.

<sup>384</sup> "A vinha morria com facilidade na Idade Média - são numerosas as referências a vinhas mortas - e por isso era preciso, todos os anos, cuidar da sua renovação, introduzindo novas plantas" - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 231. Parece-nos ser também esse o sentido em que devemos interpretar a explicação de Louis Stouff sobre os exemplos dos cadastros de Arles do séc. XV: "L'hermas n'est qu'une parcelle de vigne ancienne laissée à l'état de friche quelques années, le temps de laisser la terre se reposer" - *Ravitaillement...*, pág. 85.

<sup>385</sup> Num documento de emprazamento de uma vinha, vem claramente indicado que os forciros deverão fazer saber, ao senhor, em devido tempo a produção de vinho e tinta "em guisa que eu não perca o meu quinto per uossa mingoa" - A. N. T. T., Convento de Stª Maria de Almoester, Cx. 8, Maço 3, nº 48, (1373).

<sup>386</sup> Cf. o que diz Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 156 e 200 - 201; De facto, o cultivo da vinha "interessa" a todos. Ao mosteiro, que prefere uma exploração mais sistemática das suas terras, com uma produção rentável e apta a responder às necessidades de um mercado em expansão, como Aveiro, e também aos camponeses, cujas terras de vinha são sujeitas a cargas fiscais menores que as de cereais

Quanto ao inverso, o recuo do plantio, que parece ocorrer na época tardo-medieval<sup>387</sup>, não nos sentimos em condições para o confirmar ou contestar.

A amostragem, que temos vindo a utilizar, aponta-nos, em Valada, ao lugar de Pero Caramos, uma vinha que está desavizinhada, e já é velha, pelo que deve ser arrancada e lançada em pão<sup>388</sup>. Um caso fortuito? É o que nos parece. E sem força suficiente para se arvorar em generalidade. Tanto mais que pelas confrontações de outras propriedades, parece-nos ser possível, neste espaço, testemunhar a presença de mais vinhedos<sup>389</sup>, ou, pelo menos, a coabitação de cepeiras e terras de grão<sup>390</sup>.

---

e que por essa razão permitem um rendimento e excedentes maiores que os cereais” - Maria João Violante Branco M. da Silva, *Esgueira...*, pág.109.

<sup>387</sup> Referindo-se exclusivamente a Valada, Mário Paulo Martins Viana considera que a conversão de terrenos cerealíferos em vinhedos nesse espaço sofre interrupção em 1325. E que “passando além de 1348, só em 1385 se tornam a encontrar indícios de ocupação de terras de pão com vinha, e com a viragem da centúria aparece a primeira conversão de vinha em cereal (1399)”, pelo que acaba por concluir que “em Valada, durante o século XV globalmente considerado, não se consegue inverter decisivamente a tendência reactiva dos vinhedos.” - *Os Vinhedos ...*, pp. 44 - 45.

Em vários estudos, a regressão da vinha em favor da cerealicultura tem levantado dúvidas. No caso de Coimbra, “Até ao último quartel do séc. XIV tem-se a impressão de que a vinha, vai tomando muitas vezes, o lugar ocupado pelo cereal. A partir de então, e variando no tempo consoante os lugares, uma nova reconversão à cultura cerealífera se teria feito sentir, pelo menos até meados do séc. XV” - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 168.

Para outros espaços, como o termo torresão, podem ser mencionadas razões de vária ordem - a quebra demográfica e os estragos causados pelos exércitos - para justificar “a multiplicação dos matos e mortórios entre meados e fins de Trezentos” - Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pág. 200.

<sup>388</sup> A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 33, nº 644. (1426).

<sup>389</sup> A localização do lugar de Pero Caramos é outro dos quebra cabeças da microtoponímia de Valada. Porém no caso que referimos, a dita terra confronta com o caminho da Ponte das Távoas, o que não sendo também ele garante de localização exacta, nos permite utilizá-lo como ponto de referência. Assim, em 1423, dizia-se a propósito de uma vinha lavrusca, com sua terra, situada aquém da “ponte das Tavoas”, que essa terra será posta em vinha quando os foreiros da parcela contigua também o fizerem - *Ibidem*, *Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém*, Maço 14, nº 269, (1423).

<sup>390</sup> Duas herdades de pão, que entestam uma com a outra, caminho da ponte das Tavoas em meio delas ambas, completam o contrato mencionado no caso vertente - Cf. nota 388 supra.



A vinha adulta, parece, pois, dominar esta margem direita, sem que saibamos algo mais acerca de eventuais produções de localização especializada. Algumas, e dispersas, referências, possibilitam-nos que identifiquemos castas<sup>391</sup> mais utilizadas pelos vinhateiros medievos como a “castelã”<sup>392</sup>, a “galega”<sup>393</sup>, a “lavirusca”<sup>394</sup>, a “mourisca”<sup>395</sup> bem como a um tanto enigmática “temporã”<sup>396</sup>.

<sup>391</sup> Sobre os cuidados a ter na identificação das variedades de uva cultivadas na Idade Média face ao que conhecemos na actualidade - Cf. Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 81 - 82

<sup>392</sup> Cf. dois exemplos: na vila de Alverca e na quinta de A de Fremoso ( Alhandra) - nota 383 supra.

Sobre a castelã e a sua possível conotação com uma “ má casta” - Cf. Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 84 e nota 16.

<sup>393</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 84 - 86; Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 82.

<sup>394</sup> Esta variedade surge, entre a documentação coligida, especialmente no espaço de Valada. Citem-se alguns exemplos: metade de uma vinha lavrusca em Valada, a par do lagar que foi de D. Pedro - A. N. T. T., *Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém*, Maço 1, nº 39, (1351); uma vinha lavrusca em Balea - *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Almoester*, Cx. 12, Maço 7, nº 30 /575, (1394); uma courela de vinha lavrusca, danificada, acerca do lagar de João Afonso - *Ibidem*, *Colegiada de Stª Maria da Alcáçova de Santarém*, Maço 15, nº 281, (1427); outra vinha toda lavrusca na Balea - *Ibidem*, *Núcleo Antigo*, nº 274, Tombo..., fl. 180 - 180v, ( 1500).

Sobre a origem desta designação Cf. Manuel Silvío Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 307-308 e notas respectivas.

<sup>395</sup> As referências a esta casta associam-na à lavrusca, como se verifica pelos seguintes exemplos: um talho de vinha mourisca e lavrusca na Ladeira ( Valada) - A. N. T.T., *Colegiada do Salvador de Santarém*, Maço 2, nº 49, ( 1368); uma vinha em Valada, à de Pero Caramos, a qual, é nos cabos lavrusca e na sua metade mourisca - *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Almoester*, Cx. 8, Maço 3, nº 48, (1373); três talhos de vinhas lavruscas e mouriscas na Balea - *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Clara de Santarém*, Maço 8, nº 452, (1387).

Sobre esta associação comum neste espaço beira Tejo - Cf. Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 84.

<sup>396</sup> Esta denominação “é provável que individualize uma uva específica, não significando apenas maturação mais curta” como o refere, perante o conjunto de vinte e seis ocorrências, Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 84 e nota 17.

De acordo com os nossos dados é, mais uma vez, na Valada que localizamos três delas: nas Heranças, uma vinha temporã - A. N. T. T., *Convento de Stª Clara de Santarém*, Maço 11, nº 704/705, (1436); em Valada, uma vinha temporã danificada - *Ibidem*, Maço 11, nº 706/707, (1491); na Balea, uma vinha temporã e lavrusca - *Ibidem*, *Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém*, Maço 3, nº 109, (1481).

Outras variedades, possivelmente, escondem - se debaixo da designação que as fontes nomeiam de boa planta<sup>397</sup>...

Em suma, castas de uvas<sup>398</sup> que frutificam , e , coexistem com a “tinta”<sup>399</sup> - variedade de uva preta, sobremaneira usada na lotação dos vinhos, omnipresente na documentação medieva .

O seu cultivo, atestadamente generalizado<sup>400</sup>, torna-se objecto de discriminação no acto da colheita. De facto, as referências aos pagamentos de foros em vinho solicitam que eles se efectuem à bica do lagar, com exclusão da “tinta” que deve ser cobrada na eira<sup>401</sup>.

<sup>397</sup> As designações de boa “chanta” e boa planta terão a ver com as castas que temos vindo a considerar e que se cultivam neste espaço. Outras variedades como “arinta”, “azal”, “terrântes” e “ferral” de que há notícia existirem nesta época, não as encontramos na nossa documentação - Cf. Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 86; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, Torres Vedras..., pág. 202; Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 82 - 83.

<sup>398</sup> Sobre a distinção entre castas de uvas brancas e pretas, parece poder referir-se a existência de uma variedade castelã preta, a galega branca, a labrusca branca ou preta, a azal preta e a terrântes branca - Cf. Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 164 e notas 2 e 3; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, Torres Vedras..., pág. 202 e notas respectivas; Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 83; Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 307- 308.

<sup>399</sup> Ao mosto juntavam-se quantidades variáveis de sumo da uva tinta, permitindo a feitura dos chamados vinhos vermelhos - Cf. Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 86; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 165; Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 82-83 e 133-134; Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 308 -309.

As menções à “tinta” sendo constantes dispensam comprovante. No entanto, não queremos deixar de registar um caso , à Ponte Nova, em Valada, de uma vinha e um chão que está vago para pôr “baçello de tinta” - A. N. T. T., *Convento de Stª Maria de Almoester*, Cx. 12, Maço 7, nº 13, (1446).

<sup>400</sup> Conforme temos vindo a verificar nos estudos, sobre espaços rurais, citados na nota anterior.

<sup>401</sup> Apenas um, dos muitíssimos exemplos, que colhemos na nossa documentação: os foreiros de uma vinha da quintã de A de Fremoso ( Alhandra) devem pagar o vinho branco à bica do lagar e a tinta na eira- *Ibidem*, *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 31, nº 619, (1407).

Consumem - se, assim, diversos tipos de vinho, tantos quantos o processo de vinificação e, sobretudo, o gosto dos consumidores o exigirem. “Branços” e “vermelhos” dividem entre si a nomenclatura mais usual<sup>402</sup>, até porque a expressão “tinto”<sup>403</sup> só mais tarde entrou no vocabulário dos potenciais consumidores.

De entre os chamados brancos podem mencionar-se os vinhos palhetes - bem tolerados pelo organismo devido ao facto de serem “mais doces que alcoólicos”<sup>404</sup>. Quanto aos vermelhos, mais perecíveis, destacam-se no espaço santareno, os “castelãos”, “mouriscos” e “labruscos”<sup>405</sup>. O “rosete”, a “malvasia”, o “bastardo”<sup>406</sup> - vinhos mediterrâneos<sup>407</sup>, que também colhem a

<sup>402</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 98.

Na nossa documentação é possível encontrar algumas referências a estes tipos de vinho, se bem que a destriça entre as respectivas castas produtoras não seja clarificada. V. os seguintes casos: em Alverca, a par do Soveral grande, de uns matos plantados em bacelo de vinha, devem pagar vinho branco - A. N. T. T., Mosteiro de Santos - o - Novo, Cx. 16, Maço 2, nº 3, (1430); de duas terras de pão para serem postas em vinha, na almuinha de Mem Paes e na Várzea da vila, de novo o pagamento é pedido em vinho branco - *Ibidem*, Cx. 16, Maço 2, nº 7, (1468) e Cx. 17, Maço 1, nº 18, (1469); na vila, de três herdades que vão ser plantadas de vinhas castelãs, galegas e outra, deve pagar-se vinho branco - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 57, nº 3, (1368); numa sentença sobre foros em atraso, devem pagar-se quarenta e dois almudes de vinho branco e vermelho - *Ibidem*, Maço 89, (1411); na Alhandra, na quintã de A de Fremoso V. o exemplo apontado na nota 401 supra; na Castanheira, uma sentença dita o pagamento de uma pipa de vinho branco - *Ibidem*, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 42, (1399); na Valada, requerem-se dois almudes de vinho vermelho - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Cx. 8, Maço 3, nº 25, (1379).

<sup>403</sup> Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 133.

<sup>404</sup> *Ibidem*, pág. 132 e notas respectivas.

<sup>405</sup> “Em Santarém, nos séculos XIV e XV, diferenciavam-se antes pela época de escoamento, vendendo-se os castelãos e mouriscos pela maior parte até Março, e daí em diante os labruscos” - Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 135.

<sup>406</sup> Vejam-se a este propósito os exemplos apresentados por Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pp. 32 - 34.

<sup>407</sup> Cf. Jan Craeybeckx, *Un grand commerce...*, pág. 13. Também as referências de Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 137.

preferência de bebedores europeus<sup>408</sup>, parecem ter igualmente grande aceitação no Portugal medieval.

Enfim, o bom vinho<sup>409</sup> deleita o paladar, associando o prazer dos aromas e a alegria da cor<sup>410</sup>. Mas a exigência de uma vinificação em condições correctas revela-se através da documentação: o “vinho puro”<sup>411</sup> e o “limpo”<sup>412</sup> a que aludem as exigências contratuais.

<sup>408</sup> A propósito de alguns tipos de vinhos consumidos na Europa da Baixa Idade Média vejam-se as referências a “vin rouge du Plan” e “vin claret de la Crau” existentes nas caves do arcebispo de Arles, ou os vinhos licorosos, os vinhos moscatel, ou, ainda, os apreciados “clareya, nectar, claretum” especialmente preparados para os dias festivos - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 98-99. Ainda sobre alguns destes vinhos mediterrâneos - Roger Dion, *Histoire de la vigne...*, pp. 311-328. Cf. também a tipologia de vinhos piemonteses que apresenta Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 422 - 434.

<sup>409</sup> Cf. os termos designativos, por oposição, do “mau vinho” indicados por Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 136 e notas respectivas.

<sup>410</sup> São assim celebrados os méritos do vinho d’ Auxerre “un vin blanc, quelquefois doré, qui a de l’arôme et du corps, une saveur exquise et généreuse, et emplît le coeur d’une joyeuse assurance” cit. por Roger Dion, *Histoire de la vigne...*, pág. 253.

<sup>411</sup> “sumo fermentado da uva sem adição de água” - Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 140.

A propósito do casal em Subsera, Alhandra, refere a documentação que se deve pagar um quarto de “vinho puro” - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 47, nº 1255, (1464); também à Ponte Nova (Valada) se devem 52 almudes de “vinho puro” e, na Balca, 10 almudes de “vinho lavrusco puro” - *Ibidem*, Convento de Stª Maria de Almoester, Cx. 8, Maço 3, nº 94, (1421) e Cx. 12, Maço 7, nº 7/ 554, (1464).

<sup>412</sup> “o líquido claro, sem borras, trasfegado” - Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 140.

Parece ser essa a acepção em que se toma a indicação relativa às vinhas da quintã do Alamo (Alhandra), cujo foro é um tonel de vinho, quer branco quer vermelho, “cozido e esborrado”, posto na adega do Mosteiro - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 45, nº 898, (1417); ou relativo ao casal de Subsera, a devida pipa de vinho “cozido e limpo” - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 38, nº 919, (1443).

E se é certo que restam algumas dúvidas quanto ao real significado dos vinhos “cru” e “cozido”<sup>413</sup>, pelo contrário, são claramente identificáveis dois derivados<sup>414</sup> do processo de fabrico vinícola - a água-pé e a “raspa”.

As práticas da vinificação, as características dos lagares, dos locais de armazenamento, e até as referências aos utensílios de transporte, armazenamento e conservação, requerem estudo pormenorizado e uma profusão de dados, que, infelizmente, a nossa documentação não nos faculta. Cremos no entanto que os elementos disponíveis não contrariam a norma verificada para o que já se conhece no período e no espaço em causa<sup>415</sup>.

Assim, para a feitura do vinho, enquanto que o método de bica aberta<sup>416</sup> é largamente o mais atestado<sup>417</sup>, por uma única vez nos ocorre a referência ao que é “tirado pela cana”<sup>418</sup>. Desenrolam-se nos lagares<sup>419</sup> as várias

<sup>413</sup> Vinho “cozido” sinónimo de fermentado ou resultado da concentração do “mosto por evaporação”? - Cf. os exemplos fornecidos e as interpretações propostas por Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 138-139. V. as duas referências a vinho “cozido” mencionadas na nota anterior.

<sup>414</sup> Mário Paulo Martins Viana considerando-as “praticamente indistintas”, apresenta-as como o resultado “do acto de juntar água ao pé espremido no lagar ou aos restos de uvas pisados nas dornas, cubas ou tinhas” o que lhes confere um elevado grau de perecibilidade - *Os Vinhedos...*, pág. 141.

As nossas fontes fornecem-nos os seguintes exemplos: de uma vinha em Alverca devem pagar o vinho branco e água pé das uvas da vinha à bica do lagar- A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 53, nº 3, (1368); em Valada, à ponte nova, para além de 52 almudes de vinho puro devem ainda 26 almudes de raspa - *Ibidem*, *Convento de Stª Maria de Almoester*, Cx. 8, Maço 3, nº 94, (1421).

<sup>415</sup> Uma explicação excelente e pormenorizada foi já feita para o espaço santareno por Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 108 - 131.

<sup>416</sup> Sobre este método de vinificação “com separação imediata entre o mosto e os restos sólidos do cacho (engajo, pele e grainha)” Cf. Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 131.

<sup>417</sup> V. os exemplos indicados na nota 414 supra entre muitos outros.

<sup>418</sup> A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Liv. 183, fl. 204 v., (1410).

etapas de transformação<sup>420</sup> das uvas colhidas, em vinho, finalmente apto a ser bebido. O que coincide, no calendário vinícola, com as festividades em honra de S. Martinho<sup>421</sup>. Na serenidade do outono, as adegas<sup>422</sup> despertam dessa espécie de dormência em que permaneceram desde a azáfama das vindimas, para celebrarem os esplendores do vinho novo...

Mas é tempo de retornar à vinha. O camponês não pode descurar os trabalhos de preparação do novo ciclo vinhateiro<sup>423</sup>. A escava, poda, empa, cava, estercagem<sup>424</sup> e a mergulhia<sup>425</sup> são apenas alguns dos exemplos que referem as nossas fontes, inclusos num leque mais alargado dos labores<sup>426</sup> da vinha medieva.

---

<sup>419</sup> Cf. a nota 192 do §. 1.5 relativamente à inserção espacial dos lagares de Valada. Para uma caracterização mais geral V. Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 108 a 110.

<sup>420</sup> V. a descrição de um lagar, tão minuciosa quanto possível, no “§. 4.2 - O lagar como unidade de transformação” - Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 114 - 118.

<sup>421</sup> Cf. Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 131 e nota 123.

<sup>422</sup> São patentes, em algumas fontes, as preocupações em mandar edificar os meios necessários à produção e armazenamento dos vinhos. Citem-se dois exemplos: uma contenda entre foreiros e senhor envolve um lagar e uma adega que aqueles deveriam ter feito nas herdades da Castanhiera - A. N. T. T., *Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação*, Maço 29, Doc. 42, (1399); na descrição da quintã de Poverba, Alverca, mencionam-se, entre outros, a adega e o lagar de fazer vinho - *Ibidem*, *Convento de S. Dinis de Odivelas*, Liv. 27, fl. 35, (1461).

<sup>423</sup> Recorde-se a nota 255 do §. 2.1.

Este regresso coincide “ com o período entre o fim da vindima e o cair da parra” - Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 87;

<sup>424</sup> Trabalhos particularmente referidos em vários documentos do cenóbio alcobacense. V. por todos - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 57, nº 3, (1368).

<sup>425</sup> A esta forma de reprodução da videira nos parece referir-se a indicação dada aos foreiros sobre uma vinha danificada, em Valada, para que a chantem de cepas de cabeça “mergulhaves e de baçellos” onde for necessário - *Ibidem*, *Convento de Stª Clara de Santarém*, Maço 11, nº 706/ 707, (1491).

<sup>426</sup> Listagens mais ou menos exaustivas têm sido feitas para estes trabalhos, tanto para Portugal como para confrontações com os praticados na restante Europa Medieval. Relembrem-se, pois, Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 229 - 232 e respectivas notas bibliográficas; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 162 - 163;

As cepas necessitam, ainda, de outros cuidados. No caso desta margem direita do Tejo, em particular nos campos inundáveis, cabe aos cultivadores zelarem para que as águas, em tempo de cheias<sup>427</sup>, não lhes destruam os vinhedos. Reparar e cuidar das abertas, valas e "canaes"<sup>428</sup>, são formas de conseguir a drenagem<sup>429</sup> das águas excessivas, o que aliás, nem sempre é devidamente feito, causando inevitáveis prejuízos.

Mas os males não se esgotam na acção das forças naturais. Mãos humanas<sup>430</sup> e o apetite devorador dos animais<sup>431</sup> podem ser igualmente calamitosos para as vinhas. Especialmente para aquelas que se aproximam do espaço urbano<sup>432</sup> ou que bordejam os caminhos mais concorridos<sup>433</sup>. Daí a

---

Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pp. 202 -203; Maria João Violante Branco M. da Silva, *Esgueira...*, pp. 110 - 111; e a actualização de dados e bibliografia elaborada por Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 85 - 99.

<sup>427</sup> Recorde - se o exemplo citado na nota 11 do §. 1.1 para Valada, e um outro no reguengo alcobacense da moreira, nota 343 do §. 2.2.1 .

<sup>428</sup> Como, aliás, a própria toponímia o evoca - Cf. as notas 75 a 77 do §. 1.2 . Bem como os exemplos aduzidos por Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág. 100 e nota 100.

<sup>429</sup> V. o "§. 4.3 - a drenagem" em Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 99-102.

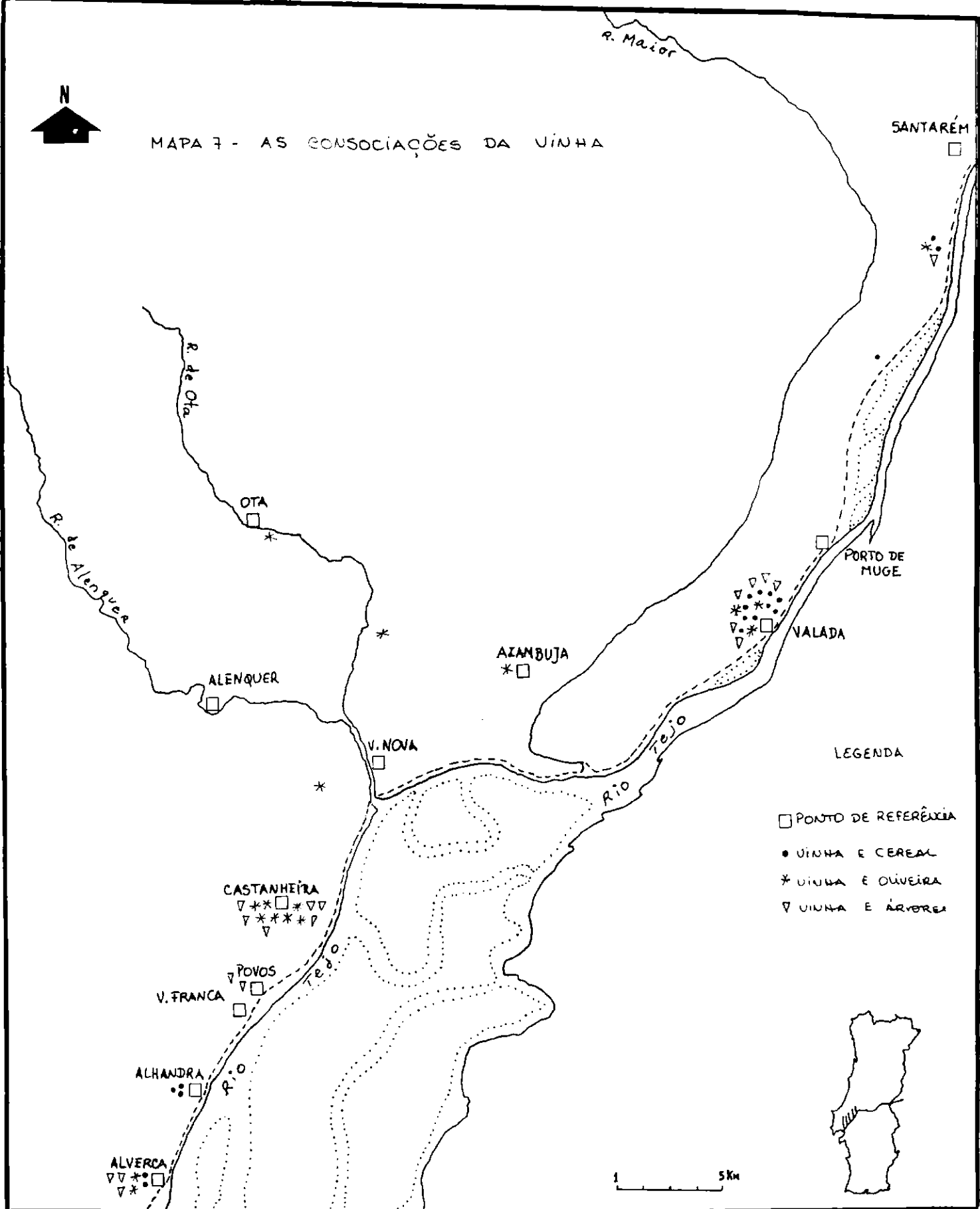
<sup>430</sup> O roubo de uvas, quando praticado por crianças, determinava que o infractor fosse "metido no colar e preguado pellas orelhas" como tão realisticamente documenta Iria Gonçalves, "Na Ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média" in *Um olhar sobre a cidade medieval*, 1996, pág. 74 e notas 84 e 85. O acto de trazer "huvas das vinhas alheas" é punido pelas autoridades da cidade de Lisboa, qualquer que seja o seu "estado e comdiçom" - Cf. *Livro das posturas antigas*, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, 1974, pp. 49 -51.

<sup>431</sup> Cf. o exemplo de coimas estipuladas sobre danos nas vinhas praticados por animais - §. 2. nota 213.

<sup>432</sup> Muitos desses malefícios fazem-se também sentir no tempo da guerra. Veja-se o ocorrido em 1385, quando o rei de Castela ordena a fidalgos seus que entrem em Portugal, a partir de Cidade Rodrigo, a "tallar as vinhas paaes e fazer todo o mall e dano que podessem. Elles vendo o tempo aazado pera fazer esto, forom dello muyto ledos, ca era no mes de mayo em que o bem fazer podiam" - Fernão Lopes, *Cronica Del Rei Dom Joham I...*, Parte Segunda, pp. 37 - 38. Os estragos provocados na paisagem agrícola, nomeadamente nas searas, vinhas e culturas hortícolas, são igualmente documentados para o restante espaço medieval europeu - Georges Duby, *Economia Rural...*, Vol. II, pág. 166; G. Fourquin, *História Económica do Ocidente Medieval*, 1986, pág. 339.



MAPA 7 - AS CONSOCIAÇÕES DA VINHA





preocupação em protegê-las com valados<sup>434</sup> ou outras formas de defesa<sup>435</sup>, e, em última instância, recorrer à intervenção de guardadores especializados - os “vinheiros”<sup>436</sup>.

São vinhas baixas, mais ou menos alinhadas em carreiras<sup>437</sup>, que guarnecem este espaço agrícola<sup>438</sup> em associação com outras culturas<sup>439</sup>. Decerto o cereal<sup>440</sup>, mas, também, a oliveira e as árvores de fruto<sup>441</sup>, preferidas nesta consociação de cultivos<sup>442</sup>, ajudam a traçar nesta paisagem, que se abeira do Tejo, as marcas da policultura mediterrânica.

---

<sup>433</sup> Iria Gonçalves, “Entre o campo e a cidade...” in op. cit., pág. 83.

<sup>434</sup> Na Ota, na várzea a par do Ribeiro, determina-se que se faça uma vinha valada-Chancelarias Portuguesas - Chancelaria de D. Afonso IV..., Vol. I Doc. 73, pp. 92 - 93.

<sup>435</sup> V. as explicações em torno da protecção e defesa das vinhas santarenas - Mário Paulo Martins Viana, Os Vinhedos..., pp. 102 - 107.

<sup>436</sup> V. os exemplos apresentados por Mário Paulo Martins Viana, Os Vinhedos..., pp. 106 - 107.

<sup>437</sup> Cf. Maria João V. Branco M. da Silva, Esgueira..., pág.109; Mário Paulo Martins Viana, Os Vinhedos..., pág. 32; Manuel Sílvio Alves Conde, O Médio Tejo..., Vol. I, pág. 300.

<sup>438</sup> Cf. nota 252 do §. 2.1 .

<sup>439</sup> V. Mapa respectivo.

<sup>440</sup> V. o Mapa 6 - As consociações do cereal e a nota 356 do §. 2.1.1 .

<sup>441</sup> De entre a nossa documentação podemos reunir uma amostragem de 53 referências a consórcios desta natureza: a ligação vinha + cereal é verificável dezoito vezes; vinha + oliveira surge dezassete vezes; vinha + árvores ocorre dezoito vezes. V. Mapa respectivo.

<sup>442</sup> Como o demonstram outros espaços já estudados - Iria Gonçalves, O Património..., pp. 86 -87; Maria Helena da Cruz Coelho, O Baixo Mondego..., pág.157; Saul António Gomes, O Mosteiro de Santa Maria da Vitória no séc. XV, 1989, pág.193; Maria João V. Branco M. da Silva, Esgueira..., pág.109; Mário Paulo Martins Viana, Os Vinhedos..., pp. 32 - 41; Manuel Sílvio Alves Conde, O Médio Tejo..., Vol. I, pág. 305.

### 2. 2. 3 - AZEITE

Na alimentação, ao lado de outras gorduras: na iluminação, em particular dos mais altos símbolos religiosos; na perfumaria e nas práticas de medicina, o uso do azeite faz parte do quotidiano medieval<sup>443</sup>.

Indubitavelmente, o seu valor económico e a função sacralizante de que se acha revestido, tiveram peso significativo para que o cultivo da oliveira se tenha desenvolvido e criado condições para a formação de centros produtores especializados<sup>444</sup>.

Com efeito, Santarém é, na Idade Média, um dos pólos da produção azeiteira do reino<sup>445</sup>. São famosos os seus olivais<sup>446</sup>, que crescem nos solos dos

---

<sup>443</sup>Cf. Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 101- 103; Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina...*, pp. 396 - 402; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 207 - 210; F. P. Langhans, "Apontamentos..." in *op. cit.*, pp. 9-15; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 99; Maria Jose Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in *op. cit.*, pág. 74.

<sup>444</sup> Relembre-se a nota 266 do §. 2.2.2 .

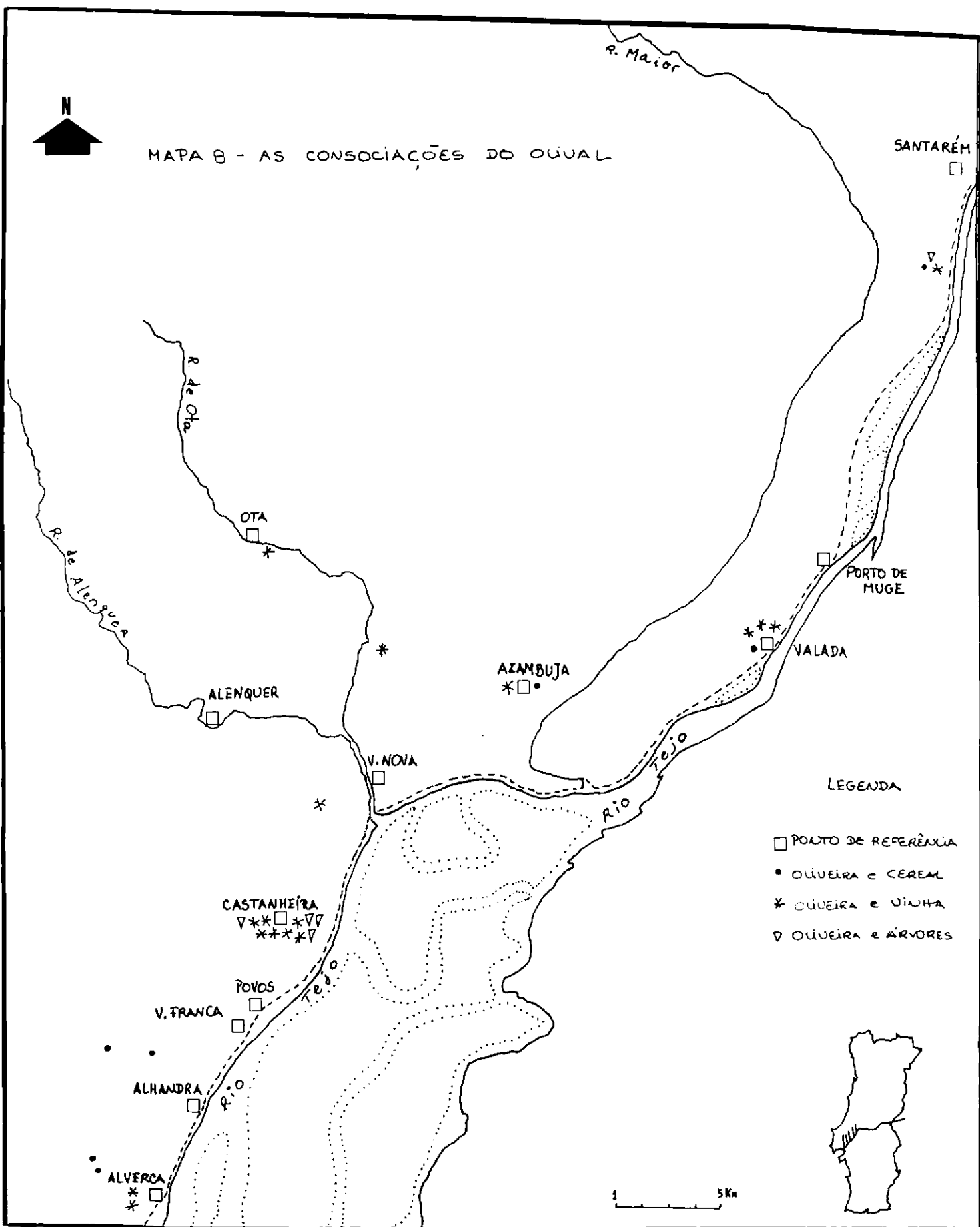
Os direitos de portagem do azeite são indicados, desde séculos anteriores, nos forais de: Santarém e Lisboa - 1179; Povos - 1195; Alenquer e Vila Franca de Xira - 1212, conforme demonstra F. P. Langhans, "Apontamentos..." in *op. cit.*, pág. 55.

<sup>445</sup> Como o eram também Lisboa, Coimbra, Évora e Leiria - F. P. Langhans, "Apontamentos..." in *op. cit.*, pág. 22; Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 88; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág.172.

<sup>446</sup> Como ainda na actualidade se regista na voz popular : " Corri Santarém à volta/ Oliveiras, Olivais/ Para ver se me esquecia/ Cada vez me lembro mais." cit. por António Augusto Antunes Júnior, "Santarém - Breves notas sobre o concelho de Santarém" in *Boletim da Junta de Província do Ribatejo*, 1937-1940, pág. 247.



MAPA 8 - AS CONSOCIAÇÕES DO OÚVAL



bairros<sup>447</sup>, e que se expandem em todas as direcções<sup>448</sup>, aproveitando mesmo os espaços de piores<sup>449</sup> condições agrícolas...

Os verdes acinzentados dos olivedos, marca indiscutível da trilogia mediterrânica, na margem direita do Tejo, são constantes, na paisagem rural e, até na urbana. Mas, nem sempre a sua concentração é tão exuberante nas fontes documentais<sup>450</sup> quanto nos terrenos de cultivo...

Discretos pés de olivas marcam presença<sup>451</sup>, a par de olivais, demasiado generalizados na linguagem notarial<sup>452</sup>, que nos impedem de lhes perceber a verdadeira dimensão<sup>453</sup>. Mas é nas terras de pão<sup>454</sup>, nas vinhas<sup>455</sup>, perto de outras árvores<sup>456</sup>, que se assinalam as oliveiras, numa frequente associação de culturas<sup>457</sup>.

---

<sup>447</sup> “ É nos bairros que a oliveira tem o seu principal solar. Os olivais soldam-se uns aos outros, entremeando-se oliveiras carcomidas, contorcidas e talvez milenárias, com outras robustas, fortes, sadias e novas” - *Ibidem*, pág. 247.

<sup>448</sup> Recorde-se a nota 267 do §. 2.2.2 . Cf. também Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pág.35.

<sup>449</sup> Sobre os requisitos para o cultivo da oliveira relembre-se o que antes deixámos dito - Cf. nota 264 do §. 2.1 .

<sup>450</sup> Como já o afirmámos - Cf. notas 268 e 274 do §. 2.1 .

<sup>451</sup> V. nota 273 do referido parágrafo.

<sup>452</sup> São comuns estas referências quando se enumeram bens pertencentes a uma quintã - a quintã de Poverba , em Alverca, diz-se que é de pão, vinho e azeite, e tem , entre outros, olivais - A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 2, (1447).

<sup>453</sup> Sobre o “ problema de saber qual o tamanho e número de árvores que deveria comportar um terreno para ser considerado olival” V. as ilações que retira da sua documentação Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 176 -177.

<sup>454</sup> Recorde-se a nota 269 do §. 2.1 .

<sup>455</sup> Cf. a nota 270 do parágrafo citado.

<sup>456</sup> V. a nota 271 do mesmo parágrafo.

<sup>457</sup> Cf. o Mapa respectivo.

Sobre as variedades produtoras neste espaço nem uma palavra. Porventura, seriam aqui cultivadas a cordovil, a lentisqueira (ou lentisca), a verdeal, o azeitoeiro, como sucede em redor de Torres Novas<sup>458</sup>? As fontes, mais uma vez, silenciam o que queremos saber....

Quanto à espécie silvestre - azambujeiro - embora muito menos vezes nos apareça documentada<sup>459</sup>, sabemos ser particularmente utilizada "como base de enxertia"<sup>460</sup>.

Esse é, apenas, um dos trabalhos<sup>461</sup> que o olival requer ao agricultor. Para além de outros, mais ou menos especializados, que se destinam a preparar o solo, a garantir a presença dos necessários nutrientes a uma boa

---

"Qu'elles s'abritent dans les enclos urbains ou suburbains, ou qu'elles escaladent les terroirs d'adret les mieux exposés, les olivettes aixoises ne sont en général que des ferrages ou des vignes complantées d'oliviers" - Noël Coulet, *Aix en Provence...*, pág. 120.

Esta estreita associação com outros cultivos ocorria comumente no Portugal medievo: Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 88 - 89; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 173 -176; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pág. 204; João Pedro Ferro, *Alenquer Medieval...*, pág.135; Mário Paulo Martins Viana, *Os Vinhedos...*, pp. 34- 37; Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 284.

<sup>458</sup> São estas as variedades detectadas na documentação torrejana por Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 296.

<sup>459</sup> Na Castanheira, caminho da Ermida, três vinhas com suas árvores e oliveiras e azambujeiros- A. N. T. T., *Convento de Stª Maria de Almoester*, Cx. 12, Maço 8, nº 8, (1451).

<sup>460</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 89 e 233;

<sup>461</sup> A prática da enxertia, com recurso aos azambujeiros, em que estes constituíam o suporte ou forneciam estacas "chantões ou tanchões" é verificada em outros espaços vizinhos do Tejo - Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 295.

Parece-nos ser essa a interpretação a dar a uma referência que encontramos no *Rossio de Valada*, junto da *Omnia*, em que num cerrado, que é todo terra de pão, se encontra um pedaço de vinha e catorze peças de oliveiras e "cinco tanchões" - A. N. T. T., *Núcleo Antigo*, nº 274, *Tombo...*, fl. 174,174v.

produção, a desenvolver as condições de reprodução<sup>462</sup>, e, enfim, a obter uma boa safra<sup>463</sup>.

Varejadas as ramas, colhem-se as azeitonas. Pago o respectivo tributo na eira<sup>464</sup>, preservam-se as que se destinam à mesa<sup>465</sup>. As restantes são levadas para o lagar<sup>466</sup> onde se transformam no precioso<sup>467</sup> azeite...

Espaços de transformação oleícola<sup>468</sup>, os lagares, citados nos documentos, não se clarificam exactamente como tal. A toponímia pouco mais nos esclarece. Para esta margem direita, apenas a referência ao “Lagar da Azeiteira”, junto das Ómnias<sup>469</sup>, parece atestar tal utilização.

<sup>462</sup>Em Alverca, no Vale dos Melros, uma das indicações dadas ao foreiro é a de “alimpar” as oliveiras - Ibidem, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Maço 28, Doc. 8, (1410).

<sup>463</sup>Mais uma vez se deve recorrer às indicações fornecidas para estes tipos de trabalhos na documentação alcobacense - Iria Gonçalves, *O Património...*, 232-234. Também o termo torresão apresenta alguns informes para este período cronológico - Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pp. 204 - 205.

<sup>464</sup>A menção mais corrente nas nossas fontes é “olivas na eira”. Cf. por todos - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Chelas*, Maço 23, nº 451 e 452, (1365).

<sup>465</sup>Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*,pág. 99.

<sup>466</sup>Cf. os elementos disponibilizados para a cidade e termo de Coimbra - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 233 - 234. A avareza das nossas fontes apenas permite detectar a existência de “bagaço de olivas” num lagar em Valada - *Arquivo Distrital de Santarém, Convento de Stª Clara de Santarém*, Gav. 5, nº 7, ( 1337).

<sup>467</sup>“era in particolare consigliato per il regime alimentare degli anziani per la sua facile digeribilità e l'alto valore nutritivo”- Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 208.

<sup>468</sup>Cf. “pusturas dos lagares do azeite”- *Livro das Posturas...*, ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues, pp. 189 -191; Maria Filomena Andrade, *O Mosteiro de Chelas...*, pp. 63-64; V. também Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 464 - 466.

<sup>469</sup>Cf. Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Santarém Medieval*, pág. 168. Na nossa documentação cita-se, numa das confrontações de uma terra na Ladeira, o caminho

E, se quisermos obter um pouco mais de informação sobre as suas condições de armazenamento<sup>470</sup>, deparamos com a fortuita indicação de um cântaro<sup>471</sup> de azeite...

Conhecidas que são as informações sobre transporte e comercialização do azeite, para a baixa Idade Média portuguesa<sup>472</sup>, poderemos perceber que, além do consumo familiar local, esta produção se escoaria em direcção ao mercado santareno<sup>473</sup>, e, eventualmente, rio abaixo, teria abertas as portas da sempre desejada Lisboa<sup>474</sup>.

---

velho que vai do lagar da azeiteira e vai ter onde "soia de estar" a ponte das Tavoas - A. N. T. T., Núcleo Antigo, nº 274, Tombo..., fl. 153 v.

<sup>470</sup> Busquem-se outros dados relativos a vasilhame para armazenamento do azeite em Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 310; V. sobre a armazenagem dos azeites e utensílios usados - Manuel Silvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 456 e notas respectivas.

<sup>471</sup> A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2.ª Incorporação, Maço 29, Doc. 42. (1399)

<sup>472</sup> Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 99 e 148 -150.

A intensificação do uso de azeite durante o período quaresmal, embora não citada na nossa documentação, não seria muito diferente do que vigorava na Provença medieva : " On transporte de l'huile toute l'année, mais à la veille du carême et pendant cette période de maigre et consommation de poisson les passages deviennent plus fréquents"- Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 102 -103.

<sup>473</sup> O azeite decerto se encontrava entre os produtos transportados pelos almocreves que circulavam assiduamente entre Santarém, Lisboa e outros lugares - Cf. Humberto Baquero Moreno, " A acção dos Almocreves no Desenvolvimento das Comunicações Inter-Regionais Portuguesas nos fins da Idade Média" in *Papel das Áreas Regionais na Formação Histórica de Portugal*, Actas do Colóquio, 1975, pp. 211- 215.

<sup>474</sup> Apesar da chamada de atenção que faz A. H. de Oliveira Marques : "No Foral da Portagem de Lisboa, de cerca de 1377, liga-se-lhe pouca importância como objecto de exportação. Ainda por cima, o termo 'azeite' podia englobar variados óleos, nomeadamente de peixe e de baleia, o que dificulta o conhecimento"- *Ibidem*, pág. 169.

## 2. 2. 4 - FRUTA E LEGUMES

O aroma acre da maçã, o doce refrescante da uva, o gosto retemperador do figo, são apenas alguns dos sabores apreciados pelo homem medieval.

Acessível à mesa dos privilegiados, inicialmente, como produto de luxo<sup>475</sup>, o espectro do seu consumo vai-se alargando<sup>476</sup>. E, na Baixa Idade Média, quase todo o espaço, com alguma fertilidade, susceptível de ser abundantemente irrigado, passa a comportar as fruteiras mais variadas<sup>477</sup>.

As frutas frescas, que as várias estações do ano diversificam<sup>478</sup>, ganham no quadro alimentar diferentes formas de utilização. A elevada perecibilidade de algumas variedades aconselham a que se consumam secas<sup>479</sup> ou

---

<sup>475</sup> Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 366 - 369; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 181.

<sup>476</sup> Recorde-se o que deixámos dito na nota 275 do §. 2.1.

<sup>477</sup> Não queremos deixar de reproduzir parte de uma licença, para conduzir a água do rio para um pomar, situado em Alverca pertencente à quintã de Poverba. Essa água deverá circular, pelo fundo da herdade da nogueira, onde estão os loureiros, de modo que na dita herdade se faça o menor dano. E dali passa - se pera o fundo do pomar novo, por entre as duas laranjeiras que estão na borda do rio. Outras estão situadas acima. Devem evitar danos ao pomar e levar a água onde é necessário, tanto no verão como no inverno- A. N. T. T., Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 11, (1454).

<sup>478</sup> Por exemplo, cerejas, ginjas, ameixas e amoras mais típicas do Verão - Iria Gonçalves, "Acerca da Alimentação..." in op. cit., pág. 207; os figos frescos de Junho a Setembro - Manuel Silvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 323.

<sup>479</sup> "Os frutos empregues são as cidras ( só a casca), os pêssegos, os limões, as peras ou os codornos, os marmelos e a abóbora" sujeitos a processos como a "secagem e as caldas" - Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in op. cit., pág. 87.



passadas<sup>480</sup> - mormente figos, ameixas e uvas. Outras, possibilitam a variação dos sabores, pelo recurso à cozedura, fermentação e outras práticas gastronómicas<sup>481</sup>.

As necessidades alimentares ditam o consumo da fruta, tanto nos campos como nas cidades. Se alguns frutos são julgados causadores de doenças<sup>482</sup>, outros, quando verdes, podem levar à morte<sup>483</sup>. Bem amadurecidos<sup>484</sup>, pelo contrário, são portadores de benefícios a crianças e adultos de todas as idades<sup>485</sup>. Talvez, por isso, tanto se faça sentir a obrigação de vigiar as condições da sua chegada até ao consumidor<sup>486</sup>, especialmente o que vive no espaço citadino<sup>487</sup>.

<sup>480</sup> Cf. Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 94; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 99 - 100.

<sup>481</sup> "Certi frutti potevano anche essere cotti al forno...sia domestico, sia pubblico, doppo la cottura del pane. Tutti i frutti potevano poi essere destinati alla confezione di gelatine, marmellate o composte speziate" - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 188.

<sup>482</sup> Curiosas são as referências que o rei D. Duarte faz a algumas frutas, que, em sua opinião, podem potenciar problemas estomacais - "vyanda humida asy como cereijas, pesequos" ou "muyto frias e agudas" como o "lymom" - Dom Duarte, *Livro dos Conselhos (Livro da Cartuxa)*, edição diplomática preparada por João José Alves Dias, 1982, pág. 253.

<sup>483</sup> V. os exemplos documentados por Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in op. cit., pág. 86 e nota 42.

<sup>484</sup> Nuno Álvares Pereira e os seus homens, em trânsito para Évora, "forom bem pemssados de figos, ca outro mamtiimento nom avia" devido às agruras da guerra - Fernão Lopes, *Cronica Del Rei Dom Joham I...*, Parte Primeira, pág. 259.

<sup>485</sup> Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 183.

<sup>486</sup> É conhecido o caso das cerejas, produzidas em Alenquer, que as regateiras vendem e "fazem em ellas engano mesturando as cereijas çedijas com as frescas e esso medes as meudas com as outras mays gradas" cit. por João Pedro Ferro, *Alenquer Medieval...*, pp. 137 -138.

<sup>487</sup> As frutas "podiam deteriorar-se pela vizinhança de produtos poluentes, como era o caso do peixe ao ser escalado ou salgado nas suas proximidades" - Iria Gonçalves, "Defesa do consumidor..." in op. cit., pág. 113.

Frutos secos conhecem, também, uma larga apetência nos paladares medievos. Não apenas, pela disponibilidade constante que oferecem, mas pela alternativa que se constituem, nos períodos de abstinência<sup>488</sup>, aos alimentos de origem animal<sup>489</sup>.

Em suma, uma enorme variedade de frutas frescas é garantida<sup>490</sup>, pela plantação de macieiras, figueiras, pereiras, ameixieiras, pessegueiros, cidreiras, cerejeiras, nespereiras, romãzeiras, limoeiros, laranjeiras, e outras mais<sup>491</sup>. Por sua vez, nogueiras, amendoeiras, avelãs e castanheiros, contribuem, para fornecer os principais frutos secos que completam o quadro frutícola à disposição do homem medieval<sup>492</sup>.

Até que ponto a fruticultura, praticada nesta margem direita do Tejo, dos sécs. XIV e XV, se integra nesta visão global, é algo que, mais uma vez o laconismo das fontes, nos impede de pormenorizar.

<sup>488</sup> Embora sem a referência expressa à ingestão de algum tipo de fruto seco, V., no entanto, o que a propósito do rei Luis IX de França diz um seu biógrafo: "Pendant le Carême et l'Avent il s'abstenait de poisson et de fruit le vendredi. Cependant avec la permission de son confesseur il ne consommait ce jour-là qu'une seule espèce de poisson et une espèce de fruit."- Jacques Le Goff, "Saint Louis à Table: Entre Commensalité Royale et Humilité Alimentaire" in *La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, 1990, pág. 134.

<sup>489</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 189.

<sup>490</sup> Cf. a grande variedade de árvores frutíferas existente na Provença - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 107; e Noël Coulet, *Aix en Provence...*, pág. 125; V. a tipologia das frutas, que se cultivavam no Piemonte, apresentada por Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 189 - 205.

<sup>491</sup> Complete-se as menções com a listagem apresentada, para Portugal, por A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 99; compare-se, ainda, com a riqueza frutícola do cenóbio alcobacense - Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 93 - 94; e de outros espaços agrícolas - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 194; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pág. 205.

<sup>492</sup> Para além do que dissemos na nota 487 supra, V. também Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pp. 42 - 45; Maria Antonieta Soares de Azevedo, "Fruta" in *Dicionário de História de Portugal*, dir. de Joel Serrão, Vol. III, pp. 81 - 83.

Se é certo que a figueira está em destaque<sup>493</sup> no conjunto de árvores<sup>494</sup> plantadas neste espaço ribeirinho, já não é tão evidente qual a casta ou castas predominantes. Eventualmente a “negral” ? Talvez a “badalhoucil” ? Por que não a “coriga” ou qualquer das outras que sabemos devidamente documentadas<sup>495</sup>, no universo frutícola de então<sup>496</sup>? A verdade é que a toponímia apenas nos deixou o rasto de uma figueira “milheira”<sup>497</sup> no espaço de Valada<sup>498</sup>...

As restantes indicações são-nos apresentadas de modo demasiado genérico para que possamos avaliar da extensão e qualidade dos cultivos. Assim, árvores e pomares mencionam-se em Alverca<sup>499</sup> discriminando, num único caso<sup>500</sup>,

<sup>493</sup> As nossas fontes permitem localizar: na Castanheira, uma casa e um bacelão e figueiredos - A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 1ª Incorporação, Maço 12, Doc. 22, (1352); um cerrado de figueiras e ameixieiras - *Ibidem*, 2ª Incorporação, Maço 29, Doc. 48 e Doc. 49, (1473); uma courela de vinha com uma “mouta” de figueiras no topo - *Ibidem*, Maço 29, Doc. 40, (1493). Junto da Azambuja, onde chamam Borjos, uma terra de arneiro com figueiras e uma oliveira - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaca, Maço 40, nº 991, (1429). No campo de Valada, acerca da quintã de Guiomar Docem, mencionam-se duas casas que têm, em seu redor, duas figueiras e um cortinhal em que estão ameixieiras novas e três figueiras - *Ibidem*, Liv. 159, fl. 373, (1432). Numa herdade, acerca do reguengo de Valada, junto a duas casas situa-se um cortinhal com três figueiras novas - *Ibidem*, Liv. 15, fl. 373 v. - 374, (1439).

<sup>494</sup> Como já várias vezes o dissémos, este tipo de referências, impede um total conhecimento dos dados em estudo. As árvores e os pomares que se indicam não são prova concludente do tipo de plantas aí cultivadas e, podem mesmo desvirtuar a realidade das nossas observações.

<sup>495</sup> Relembre - se a nota 278 do §. 2.1 .

<sup>496</sup> Assinale-se ainda a “revanqueira” detectada no espaço torresão - Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, Torres Vedras..., pág. 205.

<sup>497</sup> Iria Gonçalves, O Património..., pág. 95: Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, Torres Vedras..., pág. 205

<sup>498</sup> Uma courela que chamam a figueira milheira - A. N. T. T., Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém, Maço 3, nº 137.

<sup>499</sup> Numa sentença envolvendo o Mosteiro de S. Vicente de Fora diz-se que este tem no lugar de Alverca, muitas vinhas, herdades de pão e pomares - *Ibidem*, Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Cx. 10, Maço 28, nº 11 (1386); e da quintã de

que aí se encontram uma nogueira<sup>501</sup>, loureiros<sup>502</sup> e laranjeiras<sup>503</sup>. Em Alhandra<sup>504</sup> e, mais em particular, na aldeia de Subsera<sup>505</sup>, a presença de água<sup>506</sup> parece favorecer a localização dos pomares<sup>507</sup>. Em Povos, apenas para um deles<sup>508</sup>, se prevê a sua protecção, cercando-o e alindando-o tanto quanto possível<sup>509</sup>. Nas ruas da vila da Castanheira, dispõem-se outras árvores, para além das já referidas<sup>510</sup>, todas elas confrontando com algo comum - a frescura das águas correntes<sup>511</sup>...

---

Poverba citam-se, entre as suas pertenças, os pomares- *Ibidem*, Convento de S. Dinis de Odivelas, Liv. 27, fl. 5, (1451); na aldeia do Adarse, um casal com casas, lagar, vinhas herdades e olivais tem, ainda, outras árvores- *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 43, nº 1087, (1467).

<sup>500</sup> É o pomar que se inclui entre as pertenças da quintã de Poverba, em parte já citado na nota 477 do presente parágrafo.

<sup>501</sup> Que de resto dá o nome à própria parcela - a herdade da nogueira - v. nota supra.

<sup>502</sup> V., adiante, as notas 548 e 549.

<sup>503</sup> Possivelmente a variedade doce que era já corrente nos meados do séc. XV - Maria Antonieta Soares de Azevedo, "Fruta"... in op. cit., pág. 82.

<sup>504</sup> A quintã do Alamo, inclui entre os seus bens os pomares - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 52, nº 1024, (1385).

<sup>505</sup> Dois pomares situam-se, um junto às casas, outro acima da aldeia junto com o rossio - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Liv. 183, fl. 206, (1410).

<sup>506</sup> Um deles situa-se, precisamente, a so a Fonte no dito lugar - *Ibidem*, Mosteiro de Sta. Maria de Chelas, Maço 60, nº 1184, (1375).

<sup>507</sup> "He este lugar o mais fresco que quantos o Teio ve por que de todas as partes está cerquado de arvores de fruto principalmente das de Espinho as quais estando verdes todo o anno o fazem parecer isento das iniurias do tempo, as outras frutas de veraõ se colhem nesta terra de melhor sabor e perfeição que quantas se conhece em Europa. Nasce isto da bondade das agoas, que arrebetando da serra, regaõ abundantemente estes pomares..." diz a propósito duma viagem que aí faz, em 1609, Manuel Severim de Faria - Cf. "Fontes Documentais - Relatos de Viajantes" in Boletim Cultural, Nº 2, 1986, pág. 129.

<sup>508</sup> A. N.T.T., Mosteiro da Santissima Trindade de Lisboa, Liv. 2 da Fazenda, fl. 45 - 49, (1402).

<sup>509</sup> *Ibidem*, Liv. 2 da Fazenda, fl. 50 - 52 v.

<sup>510</sup> Cf. notas: 382 do §. 2.2.2; 459 do §. 2.2.3 e 493 do presente parágrafo.

<sup>511</sup> O cerrado de figueiras e ameixeiras confronta com ribeiro; a fundo da Fonte situa-se uma outra courela de ameixeiras; e outras árvores localizam-se perto da Fonte, conforme nos dá a perceber o tombo dos bens do Mosteiro de S. Vicente de Fora que temos vindo a utilizar - Cf. os dados da nota 493 referentes ao ano de 1473.

Pelos termos de Alenquer<sup>512</sup> e da Ota se dispersam igualmente os pomares. Em dois casos, refere-se a obrigação de plantar, em cada ano, as árvores que forem necessárias e requiere-se o foro em nozes<sup>513</sup>, sem que, no entanto, possamos perceber se as nogueiras são prevalentes nesse conjunto de árvores. Ignoramos, da mesma forma, como se constituem os pomares pertencentes à Granja da Ota<sup>514</sup>, se bem que a tradição alcobacense<sup>515</sup>, na área da fruticultura, não deixe os seus créditos por mãos alheias...

Por último, no tão disputado espaço de Valada, não é de admirar que as referências a pomares e árvores<sup>516</sup> demonstrem a total promiscuidade de cultivos existente<sup>517</sup>, e o evidente consórcio da vinha e da fruteira<sup>518</sup>.

Estas parcerias de cultivos em que as árvores, em maior ou menor número, se inserem, implicam que o agricultor se desmultiplique em trabalhos e cuidados<sup>519</sup>. No jardim ou quintal<sup>520</sup> urbanos, o tempo que lhes é dedicado,

---

<sup>512</sup> Em Valverde - *Ibidem*, Mosteiro de St<sup>a</sup> Maria de Alcobaça, Maço 44. nº 1128, (1320).

<sup>513</sup> Nos Moinhos de trás -a - portela, termo de Alenquer - *Ibidem*, Liv. 183, fl. 51 - 51 v; e no Ribeiro de Alenquer - *Ibidem*, Maço 86, (1437).

<sup>514</sup> *Ibidem*, Liv. 52, fl. 408 v. - 411 v.

<sup>515</sup> Cf. Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 232.

<sup>516</sup> V. também a quintã dos Chavões que tem seu pomar com árvores e vinha - Cf. nota 194 do §. 1.5 .

<sup>517</sup> Relembrem - se os exemplos já indicados na nota 493 supra.

<sup>518</sup> V., entre outros, o exemplo citado na nota 382 do §. 2.2.2 .

<sup>519</sup> Sobre os trabalhos relativos ao pomar Cf. Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 232 - 234.

<sup>520</sup> Normalmente cingidos às respectivas habitações, tanto na Europa, como em Portugal - Noël Coulet, *Aix en Provence...*, pág. 126; Iria Gonçalves, " Entre o campo..." in *op. cit.*, pág. 90.

recupera-o, o seu dono, com o mais rápido acesso ao luxo das primícias que aí pode recolher. Em contrapartida, o camponês, para além das que cultivava, junto da habitação rural, tem de deslocar-se até aos locais onde crescem as suas árvores, para as tratar devidamente<sup>521</sup>. Nem sempre esse encargo se torna, porém, demasiado oneroso, já que ao fazê-lo, poderá conjuntamente<sup>522</sup> cuidar da vinha, do olival, ou, mais comumente, da horta<sup>523</sup> que lhe está associada.

Terra bem estrumada<sup>524</sup>, água abundante, minuciosos cuidados por parte do cultivador<sup>525</sup>, fazem desabrochar legumes, ervas de cheiro, e frutas mimosas nas almuinhas, conchousos e cortinhais, desde que exista habitação humana por perto<sup>526</sup>, mesmo no interior das grandes cidades.

<sup>521</sup> A presença do pomar, anexo à habitação rural, não implica uma deslocação de maior, como é obvio - Cf. Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pág. 205.

<sup>522</sup> Normalmente essas parcelas eram cultivadas com fins lucrativos, interessando sobremaneira os respectivos proprietários, como no caso dos monges de Alcobaça - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 90. Ou, a Ordem de Cristo como refere Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 313.

<sup>523</sup> Sobre essa estreita associação entre hortas e pomares - Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 366; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 103; Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 90; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág.193,

<sup>524</sup> Escolher-se-ia o "melhor e mais raro estrume produzido pelas aves, e daí ser usual a existência de pombais, no interior desses campos" - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág.191.

<sup>525</sup> Noël Coulet, *Aix en Provence...*, pág. 128; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp.234 - 236; "entre cavas e sementeiras de verduras de Verão, mondas, regas, sachas e transplantações nos produtos primaveris" - Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 348.

<sup>526</sup> V. a actualização bibliográfica relativa à ocorrência deste fenómeno na Europa e em Portugal - Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 313 e nota 388.

As fontes, chafarizes e poços ajudam a manter-lhes a perenidade viçosa, quando os regatos, as ribeiras ou o rio lhes ficam mais longe<sup>527</sup>. Uma vez colhidos, podem, assim, chegar às mãos dos consumidores nas melhores condições.

Secos<sup>528</sup>, como as favas, ervilhas, tremoços, chícharos e outros, são recolhidos na eira, aquando o cereal<sup>529</sup>, com quem partilham as terras de cultivo<sup>530</sup>. Podendo aqueles, como é evidente, serem consumidos frescos, juntamente com muitos outros<sup>531</sup>, que a documentação coeva nem sempre disponibiliza.

O consumo dos legumes, que, para alguns, pode ser sinal de despojamento, humildade e mortificação<sup>532</sup>, é, para a maioria, uma premente, e quotidiana, necessidade. Frescos ou secos, decerto que todos entram na composição das mais variadas sopas<sup>533</sup>.

<sup>527</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 92; Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 189; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pág. 206; Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 315 e 319- 320.

<sup>528</sup> A total ausência destes legumes, na nossa documentação, impede-nos de comparar dados que se conhecem para outros espaços rurais.

<sup>529</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 92.

<sup>530</sup> Recorde-se a nota 357 do §. 2.2.1 .

<sup>531</sup> V. a listagem de legumes, para consumo alimentar, que apresenta Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 353; e os assinalados por Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 106; assim como a tipologia de legumes secos e frescos cultivados no Piemonte - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 126 - 131 e 140 - 157.

<sup>532</sup> Constituindo-se parte da simbologia monástica definida a partir da alta Idade Média, como esclarece Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 163 - 165.

<sup>533</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 131- 132.

Couves<sup>534</sup>, e hortalíça em sentido geral<sup>535</sup>, alhos e cebolas<sup>536</sup> certamente guarnecem a maior parte do ano, com regularidade, a mesa<sup>537</sup>, dos habitantes do espaço rural<sup>538</sup>. Mas, o consumo dos legumes em cru, sob a forma de vários tipos de saladas, também não deve ser esquecido<sup>539</sup>.

A riqueza aquícola desta margem direita<sup>540</sup> proporciona o desenvolvimento de um espaço hortícola privilegiado<sup>541</sup>. E se algumas hortas e respectivos poços se localizam com exactidão<sup>542</sup>, já o mesmo não podemos dizer das espécies aí produzidas<sup>543</sup>. Só uma certeza podemos ter quanto aos legumes

<sup>534</sup> Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 359 -360; "L' importance extrême du choux mérite d'être souligné; pendant des mois, il est un élément fondamental de la nourriture; on en mange plusieurs jours par semaine"- Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.106.

<sup>535</sup> Relativamente à hortalíça, a documentação individualiza as couves, as "berças" - Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 93; ou "verças - couves, espinafres, nabos, rábanos, alfaces, cenouras, beringelas, salsa, feijões, favas, ervilhas, cebolas, alhos-" como considera, de forma, mais alargada Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág.189; correspondendo, possivelmente, à couve galega como faz notar Manuel Sílvia Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 321 e nota 438.

<sup>536</sup> Claramente indispensáveis na cozinha da Europa Medieval - Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 356 - 359; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 106; Noël Coulet, *Aix en Provence...*, pág. 126; e também bastante valorizados como medicamento - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 142 -144 e 149.

<sup>537</sup> "In tutti gli ortaggi, seppure in misura variabile, sono sempre presenti infatti sali minerali (calcio, ferro) e, tra gli elementi protettivi, vi si trovano con una certa abbondanza la vitamina A, la vitamina B ed anche quella vitamina C così carente di solito nelle diete medievali"- Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág.139.

<sup>538</sup> Por exemplo, acompanhada de carne, a sopa de couves e de nabo, constituía o prato de sustento da refeição invernal dos piemonteses, segundo Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág.158.

<sup>539</sup> *Ibidem*, pág.158.

<sup>540</sup> Relembrem-se as marcas da toponímia referidas anteriormente - notas 75 a 80 do §. 1.2 .

<sup>541</sup> Reveja-se o que se diz nas notas 281 a 283 do §. 2.1 .

<sup>542</sup> Por exemplo, em Suberra e Alenquer, como se menciona nas notas 282 e 283 do §. 2.1 .

<sup>543</sup> Por uma vez, se referem genéricos legumes, a propósito dos foros de bens situados na aldeia de Suberra - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 7, nº 185, (1448).



criados no espaço úbere das lezírias. Pelo menos, na Lezíria da Toureira, nos finais do séc. XV, cultivam-se chicharos<sup>544</sup>...

Ainda mais ausentes da documentação, as ervas de cheiro<sup>545</sup>, partilham a frescura do espaço hortícola, numa característica mistura de aromas. Destinadas ao consumo alimentar, tornam os alimentos mais apetitosos ao olfacto. E, pelas suas reconhecidas virtudes farmacológicas<sup>546</sup>, muitas ervas aromáticas, ultrapassam os hortos monásticos<sup>547</sup>, a que estão tradicionalmente ligadas, para se espalharem pelos cortinhais e almuinhas.

Salsa, coentro, hortelã<sup>548</sup> abundam na cozinha medieva. Tempera-se carne e peixe com louro<sup>549</sup>, que também se pode mascar<sup>550</sup> com evidentes intuítos profilácticos. Estimulante e digestivo se considera o rosmaninho<sup>551</sup>, embora se utilize igualmente para confeccionar carnes. A salvia, por sua vez, tanto se utiliza na aromatização de sopas, como em preparados farmacológicos<sup>552</sup>.

---

<sup>544</sup> Requerem-se dez alqueires de chicharos bons aos foreiros desta lezíria - Ibidem, Convento de S. Dinis de Odivelas. Liv. 29, fl.78, (1492).

<sup>545</sup> Cf. a tipologia das ervas aromáticas cultivadas no Piemonte - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 160 - 166.

<sup>546</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 159.

<sup>547</sup> Sobre a tradição dos cultivos monásticos Cf. Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina...*, pp. 338 - 351.

<sup>548</sup> Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in *op. cit.*, pág.75.

<sup>549</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 161.

<sup>550</sup> " E que dizer daquela importante pessoa que mascava louro para que D. João II, o abstmio, não lhe sentisse o hálito de vinho? O rei notou o disfarce e perguntou-lhe: 'debaixo desse louro, a como vale a canada?'..." citado por Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pág. 37.

<sup>551</sup> Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág.163.

<sup>552</sup> Ibidem, pág.164.

E nunca é demais relembrar as propriedades calmantes da valeriana, da cidreira, da malva, entre outras,<sup>553</sup> de que somos, ainda, usufrutuários...

O funcho<sup>554</sup>, de intenso aroma, e a presença corriqueira da malva<sup>555</sup>, são os únicos vestígios que restaram na toponímia<sup>556</sup> desta margem direita. Mas, decerto que , outras, muitas e variadas ervas, crescem, pelos cômoros, à beira dos caminhos, ou, nas cuidadas almuinhas<sup>557</sup>, ao cadenciado ritmo das estações <sup>558</sup>, nestas verdejantes terras ribeirinhas.

---

<sup>553</sup> Acrescentem-se as indicações de outras plantas utilizadas para fins medicinais apontadas por Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 353 - 354.

<sup>554</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág.162.

<sup>555</sup> *Ibidem*, pág.162.

<sup>556</sup> Cf. as notas 100 e 101 do §. 1.3 .

<sup>557</sup> Particularmente no período estival, em que os trabalhos se intensificam nas hortas, as ervas aromáticas que aí crescem, acabam por beneficiar da atenção do agricultor.

<sup>558</sup> V. o “§. 3.10 - Variações sazonais da paisagem agrária” excelentemente apresentada por Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 341 - 349.

### 3 - CRIAÇÃO DE GADO, CAÇA E PESCA - RECURSOS DE ORIGEM ANIMAL

“ Pastor sou de estrelas como se tivesse a meu cargo  
apascentar todos os astros fixos e planetas.  
As estrelas são na noite o símbolo  
dos fogos do amor acesos na treva da minha mente.  
Parece que sou o guarda do jardim verde-escuro do firmamento  
cujas altas ervas estão bordadas de narcisos...”

Ibne Hazm<sup>559</sup>

“ E disse Deus: Façamos o homem à nossa imagem, conforme a  
nossa semelhança; e domine sobre os peixes do mar, e sobre as  
aves dos céus, e sobre o gado, e sobre toda a terra...”

Gênesis. 1: 26<sup>560</sup>

#### 3.1 - AS CARNES DE CONSUMO

Comer carne , de várias qualidades e em abundância, é sintoma de  
prestígio para os homens medievos<sup>561</sup>, nas faustosas mesas senhoriais<sup>562</sup>. Abster-

<sup>559</sup> Abú Mohâmede Ali ibne Ahmade ibne Saide ibne Hazm nasceu em Córdoba em 994 e morreu em 1064 - Cf. Portugal na Espanha... Vol. IV, pp. 31 e 40.

<sup>560</sup> A Bíblia Sagrada contendo o Velho e o Novo Testamento, Traduzida em português por João Ferreira de Almeida, 1968, pág. 6.

<sup>561</sup> “ L’assuefazione a un alto consumo di carne, preferibilmente arrostita, era una componente essenziale del comportamento alimentare dei *potentes*: assuefazione psicologica prima ancora che biologica, in un ambito sociale, quello aristocratico, la cui etica comportamentale individuava come segno di debolezza l’astensione volontaria dalla carne, e la proibizione di mangiarne come punizione gravissima, segno di umiliazione e di emarginazione dalla società dei forti.”- Massimo Montanari, Alimentazione e cultura..., pág. 47.

Relembre-se a expressão “ Europa dos Carnívoros” que Braudel escolheu para demonstrar os consumos de carne verificados até 1550, quando, em seu entender, a

se dela, muito para além do prescrito pela regra monástica<sup>563</sup>, em períodos de tempo que ultrapassam a Quaresma e dias santificados, pode, pelo contrário, fazer parte de um, muito particular, percurso de vida<sup>564</sup>.

De qualquer modo, sejam eles, rurais ou citadinos, senhores ou camponeses, mais uma vez, qualidade e quantidade das carnes consumidas<sup>565</sup>, diferem substancialmente<sup>566</sup> no conjunto da respectiva dieta alimentar<sup>567</sup>.

Nas cidades e vilas, o açougue<sup>568</sup> ocupa, pois, um papel fundamental. Nele se disponibilizam as carnes, inteiras ou em pedaços, de maior

---

"ração de carne diminui"- F. Braudel, *Civilização Material...*, pp. 150-156. O consumo generalizado de carne parece poder atestar-se para vários espaços europeus, até, pelo menos ao séc. XVI, como também referem - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.170; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 223-224.

<sup>562</sup> De entre os muitos exemplos possíveis, cite-se a variedade de carnes apresentada pelos burgueses parisienses, ao rei Luis XII, em 1498 - Jean-Pierre Leguay, "Une manifestation de sociabilité urbaine: Les banquets municipaux en France aux XIVe et XVe siècles" in *La Sociabilité à Table...*, pág.190; V., igualmente, os exemplos referentes a Portugal, aduzidos por Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pág. 21.

<sup>563</sup> Cf. Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pp. 47-92.

<sup>564</sup> "In una prospettiva di valutazione completamente diversa, anzi diametralmente opposta, si poneva il modello di comportamento alimentare elaborato dalla cultura monastica, che assumeva l'astensione dalla carne( e, più in generale, le pratiche di mortificazione alimentare) come punto distintivo e qualificante dela 'santità'..."- *Ibidem*, pág. 47.

<sup>565</sup> Nos sécs. XIV e XV, o consumo de ovinos, pela sociedade urbana, opunha-se à carne de porco salgada que constituía o símbolo da vida rural - Cf. Massimo Montanari, *La Fame...*, pág. 97; Andrzej Wyczanski, "La consommation alimentaire en Pologne au XVIe siècle" in *ANNALES, E. S. C.*, 1962, pp. 321- 322.

<sup>566</sup> "La qualité de la viande est assurément moins bonne à la campagne qu'à la ville; de même, la variété des chairs offertes aux citadins est inconnue dans les localités rurales."- Louis Stouff, "La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XVe siècle" in *ANNALES, E. S. C.*, 1969, pág. 1442; "No século XIV, porém, os camponeses fariam também constar da sua dieta alimentar alguma carne ou pescado, legumes e fruta... Não se dariam, por certo, ao luxo de comer carne de vaca, que já no século XIV escasseava na cidade, ou de carneiro, uma das mais apreciadas, mas alguma de porco, aves e caça," diz, a propósito da alimentação campesina coimbrã, Maria Helena da Cruz Coelho, "Apontamentos..." in *op. cit.*, pág.11.

<sup>567</sup> Relembre-se o que se disse, a propósito do consumo do pão, no §. 2.2.1. e nota 321.

<sup>568</sup> V. o estudo pormenorizado do papel do açougue em três espaços medievos. Em Carpentras: Louis Stouff, "La viande..." in *op cit.*, pp. 1431-1448; em Toulouse: Philippe Wolff, "Les bouchers de Toulouse du XIIe au XVe siècle" in *Regards sur le*

preferência dos habitantes <sup>569</sup>. Também, aí, se encontram algumas vísceras de animais<sup>570</sup>, como os pulmões, fígado e coração, de proveniência bovina, ou, outras, que se retiram de ovinos, caprinos e certamente, de suínos. O fácil acesso a este tipo de produtos: o mais baixo custo, por oposição, ao da carne, justificam-lhe a procura e consumo<sup>571</sup>.

Por isso, impendem, sobre o espaço do açougue, preocupações várias, visando, de alguma forma, a defesa dos interesses dos consumidores. A higiene, a justeza dos preços, a manutenção da qualidade das carnes sem recurso a meios fraudulentos<sup>572</sup>, são algumas das prioridades que os dirigentes urbanos procuram defender.

No meio rural, o abate dos animais, para consumo, desenrola-se num âmbito mais familiar<sup>573</sup>. Mesmo que recorra a ajuda dos seus vizinhos, para

---

Midi médiéval, 1978, pp. 107-124; na região do Piemonte: Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 241 - 268.

<sup>569</sup> A taxação dos preços das variadas carnes acaba por funcionar como uma forma de hierarquia do gosto. V. o seguinte exemplo: "Celles de mouton, d'agneau, de chevreau, sont les plus chères; très souvent celles de porc sont à égalité avec elles. Se placent ensuite en ordre décroissant, celles de boeuf, de vache, de brebis, de chèvre, de bouc et de truie. Ces indications apportent un premier témoignage sur la préférence des Provençaux pour le mouton." - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 135.

<sup>570</sup> Algumas fressuras, se bem que desaconselhadas pelos médicos da época, por se tratar de um alimento grosseiro, mais indigesto, e pouco nutriente, acabam por ter larga utilização na cozinha medieval, particularmente, na dos camponeses. Preparadas com ervas aromáticas, e imaginação culinária, constituem parte do seu sustento. - Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 277 - 280.

<sup>571</sup> V., por exemplo, a variedade de produtos disponíveis para o consumo dos piemonteses - *Ibidem*, pp. 280-281. Chegam, inclusivamente, às mesas mais ricas, onde são sumamente valorizados pelo seu especial paladar. V. a curiosa lista de produtos servidos nos banquetes dos burgueses parisienses: "... 'piez et oreilles', 'tryes', coeur, fraise de veau, rognons et autres abats servis frites ou à la graisse!" - Jean-Pierre Leguay, "Une manifestation de sociabilité..." in *op. cit.*, pág. 190.

<sup>572</sup> Cf. Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 130 -143; Iria Gonçalves, "Defesa do consumidor.." in *op. cit.*, pp. 100-114.

<sup>573</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 239 - 240.

o acto da morte do animal, o camponês guarda, depois, na sua própria casa, o quinhão da carne que o abastece todo o ano. No salgadoiro, ou em pedaços conservados pelo fumo, a carne de porco<sup>574</sup>, principalmente, aguarda os dias de parcimónia invernal do seu consumo<sup>575</sup> ou, a abundância, algo ilusória, dos dias festivos<sup>576</sup>...

Nesta Europa mediterrânica<sup>577</sup>, animais como o carneiro, a vaca, o cabrito e o porco, colhem a preferência dos consumidores. Não necessariamente por esta ordem, e com algumas variações geográficas<sup>578</sup>. Mas, a importância que adquirem na dieta alimentar medieval, merece que os analisemos mais demoradamente.

<sup>574</sup> Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 266.

<sup>575</sup> “ Les marchés et les foires de la fin novembre et de décembre...sont celles où les porcs abondent...Alors que d’avril à la fin septembre, on tue surtout des animaux d’un poids minime..., à partir de la fin de l’été, on abat des porcs de 80 à 120 livres ( 32 à 48 kg)” - Cf. Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.189; “le porc salé que l’on a élevé et abattu à la maison et que l’on mange au cours du mois d’hiver” - Idem, “La viande...,” in op. cit., pág. 1442.

<sup>576</sup> “ ...pede-se-lhe apenas que coma, que aumente de corpulência e de carne gorda e saborosa. Alcançado este fim, o bicho é sacrificado, num ritual festivo, e parcamente consumido no decurso do ano”- Orlando Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pág.89; “Com grande alegria se comemorava a quadra do Natal, época da matança do porco”- Maria Helena da Cruz Coelho, “ Apontamentos...” in op. cit., pág. 16.

<sup>577</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.180; Iria Gonçalves, “ Acerca da alimentação...” in op. cit., pág. 203 e nota 23.

<sup>578</sup> Relativamente à preferência pela carne de carneiro, na Provença, recorde-se a nota 569 supra. Em Bigorre, na criação de animais, destacam-se os ovinos, bem longe dos bovinos, e completada pelo porco e aves - Maurice Berthe, *Le Comté de Bigorre...*, pág. 101; Na Polónia, entre as gentes de qualidade, é a carne de bovino, (vaca e vitela incluídas), a mais procurada, seguindo-se a de carneiro e aves. Os camponeses preferiam o porco - Andrzej Wyczanski, “ La consommation alimentaire...” in op. cit., pág. 320. A preponderância da carne de carneiro, cabrito e cordeiro, é notória em Castela - Maria del Carmen Carlé, “Alimentacion y Abastecimiento” in *Cuadernos de Historia de España*, Vol. LXI-LXII, 1977, pág. 264.

Bovinos, ovinos, caprinos, suínos, equinos e muares constituem as manadas e rebanhos mais comuns do espaço rural medievo<sup>579</sup>. Destinam-se, uns, ao consumo alimentar; os outros são, fundamentais, na sua dedicação ao trabalho. O que não impede, que alguns deles, como o boi ou a vaca, inicialmente afastados do consumo<sup>580</sup>, venham a ser utilizados na alimentação quando as suas forças e capacidades estão inexoravelmente diminuídas<sup>581</sup>...

Inesgotável fonte de recursos para o homem, a criação de gado, conhece, nos séculos XIV e XV, alguns contratempos. Se, por um lado, ela é uma das formas da reconversão europeia, em período de crise<sup>582</sup>; de outro modo, os resultados do aumento das pastagens e do número de cabeças de gado, despoletam dificuldades de convívio entre agricultores, pastores e, mesmo, caçadores<sup>583</sup>.

Nesta margem direita do Tejo, as características da própria geografia física, possibilitam o pastoreio, na sua forma extensiva, como é o caso dos touros<sup>584</sup> que crescem nas Lezírias, e dos afamados cavalos, evocados na

---

<sup>579</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág.105.

<sup>580</sup> Maria del Carmem Carlé, "Alimentacion..." in *op. cit.*, pág. 261.

<sup>581</sup> Cf. a distinção entre animais para alimentação e animais para o trabalho - Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pp. 37 - 41.

<sup>582</sup> Cf. Hugues Neveux, "Déclin et reprise..." in *op. cit.*, pp. 76-77; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág.104.

<sup>583</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 235 - 248; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pp. 211- 213; Manuel Silvío Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 366 - 373.

<sup>584</sup> "... nos toiros da Lezíria em manadas sob a guarda do campino a cavalo, com caminhos próprios para as deslocações do gado bravo..." - Orlando Ribeiro, *Portugal O Mediterrâneo...*, pág. 90.

toponímia<sup>585</sup>. Testemunhas da sua permanência no pasto, são os “curraes”<sup>586</sup>; e, da copiosa criação de gados bovinos<sup>587</sup>, disponíveis para o consumo alimentar. dá-nos o cronista o conhecido exemplo<sup>588</sup>.

Em torno da Ota, Alenquer e Azambuja, aproveitando as verduras frescas, ou os restolhos das searas, deambulam outros animais. Gado “vacaril” e éguas, por exemplo, podem pastar ervas e beber água nas “cortes” da Ota<sup>589</sup>, desde que não façam danos nas valas e abertas. Devendo os gados, que aqui apascentam, passar pelas pontes que aí estão feitas, a fim de evitar maiores prejuízos.

Neste mesmo espaço, todos os anos, um quarto da Corte grande se destina a pascigo dos bois de lavoura, pertencentes aos foreiros, com a indicação expressa de que esse sítio mude constantemente, a fim de não prejudicar eventuais espaços de cultivo<sup>590</sup>.

De facto, se a presença dos gados no espaço agrícola pode ser enriquecedora, pela aportação do tão precioso estrume<sup>591</sup>, as destruições de

<sup>585</sup> Cf. o §. 1.4 e as notas 122 e 123.

<sup>586</sup> Por exemplo, os “curraes” que se localizam na Lezíria da Toureira, como já assinalámos - V. nota 125 do §. 1.4.

<sup>587</sup> Um indício da presença dos gados pode também encontrar-se no pedido do conde João Afonso de coutamento das herdades, situadas nas Lezírias de Azambuja, que embora tapadas e valadas, são sujeitas aos estragos que as pessoas lhes fazem com seus gados e bestas - A. N. T. T., Colegiada de S. Salvador de Santarém, Maço 1, nº 6, (1367).

<sup>588</sup> Recorde-se a, por demais conhecida, referência aos “muitos gaados mortos” trazidos das Lezírias para a cidade de Lisboa, antes do cerco castelhano - V. nota 18 do §.1.1.

<sup>589</sup> A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça, Maço 86, (1440).

<sup>590</sup> Como já o mencionámos na nota 124 do §. 1.4.

<sup>591</sup> V. o que se diz a propósito Noël Coulet, Aix en Provence..., pág. 176; De que alguns donos de gados, chegam a fazer negócio, como afirma Maria Helena da Cruz Coelho, O Baixo Mondego..., pág. 235.



colheitas e espaços arborizados<sup>592</sup>, os abusos de animais e pastores<sup>593</sup>, são algumas das razões que motivam os conflitos que inicialmente referimos.

E, nesta beira do rio, para além do gado de maior porte, circulam os ovinos e caprinos, mais uma vez, presentes nos vestígios da toponímia<sup>594</sup>. No termo de Alhandra, a aldeia de Subserra<sup>595</sup>, ilustra, particularmente, a estreita ligação entre as fainas agrícolas e a prática da pecuária. E, embora desconhecendo, por omissão das fontes<sup>596</sup>, quais os gados que se deslocam entre a liberdade da serra e a defesa dos estábulos, é, por demais notória, a quase promiscuidade, entre humanos e animais<sup>597</sup>, patente na localização<sup>598</sup> dos “curraes”, mesmo junto às casas da aldeia...

Nesses rebanhos, cordeiros e cabritos, cuja carne tenra é deveras apreciada<sup>599</sup>, conhecem uma vida, assaz curta, relativamente à dos

<sup>592</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 234 - 239; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 265 - 266.

<sup>593</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág.106.

<sup>594</sup> Cf. o casal dos cordeiros de Aracena mencionado na nota 121 do §. 1.4 .

<sup>595</sup> V. nota 125 do §. 1.4 .

<sup>596</sup> Mesmo com as omissões da nossa documentação, julgamos não andar muito longe da verdade se dissermos que ovinos e caprinos constariam maioritariamente desses rebanhos.

<sup>597</sup> A presença de animais, por toda a parte, mesmo nas artérias citadinas, é uma constante da vida quotidiana: “Eram as aves de capoeira, nomeadamente as galinhas, que esgaravavam por toda a parte os desperdícios lançados fora; eram os porcos, que circulavam em todas as cidades...eram, até algumas cabeças de gado, o pequeno rebanho do cidadão... que o levava a pastar nos baldios municipais, mas á noite o trazia sempre, de regresso ao curral, muitas vezes contíguo à sua casa.” - Iria Gonçalves, “Entre o campo...”, in *op. cit.*, pág. 91.

<sup>598</sup> V. o caso de um casal de Alcobaça, em Subserra, Alhandra, que entre vários pertences, inclui um rossio de pascigo e logradouro - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Maço 62, nº 14, (1410).

<sup>599</sup> A carne de cabrito e cordeiro que se come na Páscoa e, correntemente, na primavera - Louis Souff, *Ravitaillement...*, pág.122; Idem, “La viande....” in *op. cit.*, pág. 1443.

progenitores<sup>600</sup>; destes, espera-se sobretudo que, devidamente alimentados, produzam lã, peles, e leite para a confecção de queijo e manteiga<sup>601</sup>.

Através dos pagamentos dos foros, de terras cultivadas nos termos de Alverca e Alhandra, apercebemo-nos que o carneiro<sup>602</sup> e o cabrito<sup>603</sup> podem ter, nesses espaços, condições para o seu pastoreio. As referências são muito reduzidas<sup>604</sup>, não permitindo que possamos determinar até que ponto a criação destes animais resulte de uma generalizada preferência alimentar dos seus criadores<sup>605</sup>. Sendo, porém, aqueles foros requeridos por senhores eclesiásticos, sediados na principal cidade do reino, não será, assim, tão incomum que, por esta

---

Nos exemplos fornecido pela nossa documentação, ainda que muito reduzidos, solicita-se a entrega dos foros, em cabritos, pela Páscoa - A. N. T. T., Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 55, nº 1093, (1368) e Maço 23, nº 451 e nº 452, (1365).

<sup>600</sup> Cabras e ovelhas são abatidas por volta do terceiro ou quarto ano de vida - Cf. Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pág. 44.

<sup>601</sup> Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in *op. cit.*, pág. 264.

<sup>602</sup> Solicita-se um carneiro, de foro, em vários contratos: A. N. T. T., Mosteiro de S. Vicente de Fora, 2ª Incorporação, Liv. 26, fl. 32, (1369); *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 55, nº 1093, (1368); Maço 58, nº 1144, (1365) e Maço 23, nº 451 e nº 452, (1365). Os pagamentos não referem a ovelha. Possivelmente o consumo da sua carne, mais velha, menos tenra, embora consumida regularmente, não fosse tão apreciada, como deduz, para o caso idêntico, verificado nas terras castelhanas, Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in *op. cit.*, pág. 264.

<sup>603</sup> Em Alverca, do casal dos cordeiros de Aracena, devem entregar um cabrito, de foro anual, entre outros produtos - A. N. T. T., Mosteiro de Santos-o-Novo, Cx. 16, Maço 2, nº 4, (1380); em Alhandra, da quintã de A de Fremoso, recebem-se dois cabritos : *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 55, nº 1093, (1368) e Maço 23, nº 451 e nº 452, (1365).

<sup>604</sup> São apenas cinco referências contabilizadas, como se depreende das notas 602 e 603 *supra*.

<sup>605</sup> "...l'opinione comune aveva stabilito la valutazione delli carni con criteri differenti da quelli dei medici: le carni di più alto valore venale, secondo l'opinione popolare che apprezzava tutto ciò era unto, erano quelle di castrato, ricche di grasso, seguite da quelle dell' animale maschio e poi da quelle della femina", embora do ponto de vista médico se sugerisse francamente o consumo de carne de animais jovens- Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 259 e 261.

forma, aqueles procurem satisfazer as suas precisões de consumo, de acordo com o padrão alimentar citadino<sup>606</sup> em que se inserem.

Outro, dos animais, que encontramos circulando, por esta margem, é o porco. Pelos campos de Valada e junto a Porto de Muge a sua passagem é, pelo menos atestada, na obrigatoriedade de o entregar na barca do porto<sup>607</sup>.

Na variedade doméstica, sobejamente difundida por todo e qualquer espaço medievo<sup>608</sup>, o porco, não necessita de grandes cuidados. Quando bem guiado, é dócil; mas geralmente, vagueia por onde calha, refugiando-se em casa, nos períodos inverniais. Come toda a espécie de restos, facilitando, assim, o próprio sustento.

A partir do ano de vida, o animal considera-se apto para a matança<sup>609</sup>. Um bácoro de um ano, porcos de dois, e marrãs, surgem nas nossas fontes<sup>610</sup>. Possivelmente o seu peso não andaria muito longe dos mínimos

<sup>606</sup> V. o que deixámos dito nas notas 565 e 566 deste parágrafo.

<sup>607</sup> Relembrem-se os exemplos que indicámos na nota 216 do §. 2.1.

<sup>608</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 232 - 244; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 123; Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in *op. cit.*, pp. 265 -266; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 106; Iria Gonçalves, *O Património...*, pp. 266 -267.

<sup>609</sup> Embora fosse essa a altura preconizada para o abate, há referências que permitem avançar esse período até quatro anos de vida do animal - Cf. Massimo Montanari. *L'alimentazione contadina...*, pp. 235 -236.

<sup>610</sup> V. alguns casos: duas marrãs e dois marrãos, de "senhos" anos, por dia de Natal - A. N. T. T., Convento de Stª Maria de Almoester, Cx. 8, Maço 3, nº 25, (1379); um bácoro, de um ano, por Stª Maria de Agosto - *Ibidem*, Cx.12, Maço 7, nº 57/602, (1432); um porco, de dois anos, por dia de Natal - *Ibidem*, Convento de Stª Clara de Santarém, Liv. 6, fl.1v. - 2v., (1469); um porco de dois anos, por Stª Maria de Agosto - *Ibidem*, Mosteiro de Stª Maria de Chelas, Maço 78, nº 1557, (1479).

considerados na época<sup>611</sup>, mas a sua carne jovem, e por isso mais apetecida, justifica o abate.

Para o suíno adulto, após o ritual da morte, é hábito cortá-lo no sentido longitudinal, ao longo da coluna vertebral. Separadas as carnes e a gordura<sup>612</sup>, reservam-se as partes que se pretendem consumir frescas<sup>613</sup>, dando-se início aos preparos, da restante carne, para conservação<sup>614</sup>.

Enfim, do porco, desde as patas às orelhas, praticamente tudo se aproveita<sup>615</sup>, permitindo, para além das variadas utilizações gastronómicas, o fabrico de enchidos vários, chouriços e linguiças<sup>616</sup>. E não se esqueça o presunto, a que, a conserva pelo fumo, garante a inalterabilidade do sabor. Tarefas estas que decorrem no âmbito familiar e rural, não se estranha, pois, que ocupem papel importante no quotidiano campesino...

<sup>611</sup> “ Dato il sistema di allevamento, che puntava quasi esclusivamente sul pascolo brado riducendo al margine le tecniche stabulari e di ingrassamento forzato, il ritmo di crescita degli animali era normalmente assai lento, e il loro peso, in rapporto all'età, assai più basso di oggi. Per il maiale sembra si potesse andare da un minimo di 30-40 kg a un massimo di 70-80 , inferiori di almeno tre volte ai pesi odierni.”- Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pág. 44. Para a Provença, esse peso varia entre 32 e 48 kg como se refere na nota 575 deste parágrafo.

<sup>612</sup> V. o predomínio desta gordura animal nas receitas referidas por Maria José Azevedo Santos, “ O Mais Antigo Livro...” in op. cit., pág. 74.

<sup>613</sup> Alguma desconfiança relativamente ao consumo da carne fresca, por parte dos habitantes provençais, é assim justificada: “ cette viande est considérée comme malsaine, particulièrement l'été et il se manifeste une vive méfiance des porcs lardés”- Louis Stouff, “ La viande...” in op. cit., pág. 1439.

<sup>614</sup> O recurso à salga, ao fumo e à gordura do próprio animal, permite o desenvolvimento de várias técnicas de conservação - Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 241-244; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.123; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág.236; “ Les Polonais du XVIe siècle salaient la viande de boeuf pour l'hiver dans des tonneaux, et séchaient celle du porc avec le lard salé”- Andrzej Wyczanski, “ La consommation alimentaire...” in op cit., pág. 321. V. também as notas 575 e 576 do presente parágrafo.

<sup>615</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 244; Maria del Carmen Carlé, “Alimentacion...” in op. cit., pág. 265.

<sup>616</sup> A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág. 8; Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pág. 20 e nota 2.

Ao seu dispor, o homem medieval tem outros animais que lhe garantem um bom fornecimento de carne: as aves de criação<sup>617</sup>.

Cuidar da sua alimentação e crescimento, é tarefa que cabe normalmente às mulheres. A facilidade de reprodução, os baixos custos da sua manutenção, e as perspectivas de comercializá-las, a bom preço, no mercado citadino<sup>618</sup>, acaba por se revelar compensador, em termos de economia doméstica<sup>619</sup>.

Por outro lado, as possibilidades de utilização culinária destes animais, permite variantes na dieta alimentar, melhorando a do camponês<sup>620</sup> e contribuindo para o refinamento do paladar do senhor<sup>621</sup>.

Assim, galinhas, frangos, capões, que povoam a capoeira medieval<sup>622</sup>, ao lado de patos, gansos, e mesmo pombos, fazem parte integrante das prestações expressas nos contratos celebrados entre uns e outros<sup>623</sup>.

---

<sup>617</sup> Não incluímos, deliberadamente, neste tipo de criação doméstica, os coelhos. Sem dados concretos sobre essa prática, no período e espaço que estudamos, optámos por considerar mais significativa a sua relação com as actividades venatórias, que adiante trataremos.

<sup>618</sup> “ Dans certaines villes, il y a une rue ‘ poullairerie ’ et des revendeurs que l’on appelle *pollasserius* ou *pollasseria* ” cit. por Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 199.

<sup>619</sup> Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 285 - 287.

<sup>620</sup> *Ibidem*, pág. 285.

<sup>621</sup> Nas refeições dos embaixadores navarros, muitas vezes o frango ocupou o lugar de principal alimento; pombos foram também consumidos e, com menos frequência, também o pato, segundo constata Iria Gonçalves, “ Acerca da Alimentação...” in *op. cit.*, pág. 204. V., igualmente, a larga utilização da galinha, e, em número mais reduzido, do frangão e do pombo nas receitas estudadas por Maria José Azevedo Santos, “ O Mais Antigo Livro...” in *op. cit.*, pág. 73.

<sup>622</sup> Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 250-253; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 199; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 288;

É precisamente através da sua leitura que, mais uma vez, podemos detectar por toda esta margem direita, a presença de galináceos, frangões<sup>624</sup>, e, curiosamente, apenas um galo<sup>625</sup>. E, enquanto que os capões estão, também, largamente referenciados<sup>626</sup>, por duas únicas vezes, se nomeiam os patos<sup>627</sup>.

Uma outra prática de criação doméstica é a que abrange os pombos<sup>628</sup>. A obrigação de construir uma casa e um pombal, cobertos de palha, numa terra acerca do Porto de Muge, é o singular exemplo que as fontes nos documentam<sup>629</sup>.

Conhece-se, também, a proibição de matar pombas, pertencentes ao pombal do Mosteiro de Santa Maria das Virtudes, até uma légua em redor, aplicando-se a coima de trezentos reais brancos, por cada pomba morta. Directamente visados são os passareiros que “armauam no campo de Ualada aas aues”, advertindo-os, ainda de que “se per uentura alguu desses caçadores filhar

---

Maria del Carmen Carlé, “Alimentacion...” in op. cit., pp. 269-271; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág. 8; Idem, *Portugal na Crise...*, pág. 108.

<sup>623</sup> Largamente comprovado em outros estudos. V., por todos, Iria Gonçalves, *O Património...*, pág. 294.

<sup>624</sup> Não apresentamos as devidas abonações, dado que elas são comuns a todos os estudos que versam esta matéria. Apenas podemos referir que, desde Alverca a Valada, estes animais, estão presentes na documentação que consultámos.

<sup>625</sup> Na Valada, entre outros, solicita-se um galo - A. N. T. T., *Colegiada de Stº Estêvão do Stmo. Milagre de Santarém*, Maço 3, nº 109, (1481).

<sup>626</sup> V. o que antes dissemos a propósito das galinhas e frangos.

<sup>627</sup> Na Castanheira, requerem-se dois patos, no tempo das eiras - *Ibidem*, *Mosteiro de S. Vicente de Fora*, 1ª Incorporação, Maço 13, nº 4, (1359); na Balea, deve pagar-se um pato - *Ibidem*, *Núcleo Antigo*, nº 274, *Tombo...*, fl.178v.

<sup>628</sup> Ana Maria Nada Patronc, *Il cibo del ricco...*, pp. 287 - 288; Maria del Carmen Carlé, “Alimentacion...”, in op. cit., pág. 272.

<sup>629</sup> A. N. T. T., *Convento de Stª Clara de Santarém*, Livro 6, fl. 1v.- 2v., (1469).

em sua rede alguua poomba que a lance logo a uoar e se lhe morrer na rede que leue logo aos frades de Samta Maria.”<sup>630</sup>

Mas, o desrespeito a este tipo de normas relativas a aves, assim criadas, deve, no entanto, ser constante. Presas fáceis de caçadores, e não só, o nível de mortandade a que estão sujeitas, é apenas contrariado pela sua rápida capacidade reprodutora<sup>631</sup>. Graças a ela, o pombal, conhece um quase permanente bater de asas, e a mesa, uma carne de sabor inconfundível.

Em suma, neste período que estudamos, já que, cada cabeça de gado, é uma “reserva virtual de carne”<sup>632</sup>, a importância da sua criação, prende-se directamente ao consumo alimentar. Numa outra vertente, que interessa, particularmente, aos senhores, com condições para investir neste tipo de actividade, abrem-se perspectivas de garantir rendimentos apreciáveis<sup>633</sup>.

Mas para o camponês<sup>634</sup>, que não dispõe de meios económicos suficientes, a posse de um porco, de duas ou três ovelhas, de alguns bicos, na capoeira, já é algo por demais precioso. Com eles, a sua subsistência está, pelo menos, precavida...

<sup>630</sup> Cf. *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. II, Doc. 155, pp. 62-63.

<sup>631</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 286.

<sup>632</sup> Cf. Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 116.

<sup>633</sup> Cf. Maria José Lagos Trindade, “A Vida Pastoril e o Pastoreio em Portugal nos séculos XII a XVI” in *Estudos de História Medieval e Outros*, 1ª ed., 1981, pág. 29.

<sup>634</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 252; Ana Maria S. de Almeida Rodrigues, *Torres Vedras...*, pág. 213.

### 3.1.1 OUTROS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Dissemos, antes, que a criação de animais visa, igualmente, a produção leiteira. Vacas, ovelhas e cabras são especialmente intervenientes nesse processo. As características do leite bovino, apresentando um maior teor de gordura, tornam-no mais apto ao consumo do homem medieval, sendo recomendado aos doentes e crianças. Quanto ao dos ovinos e caprinos, parece não ser tanto do seu agrado<sup>635</sup>.

Camponeses e pastores, que a ele têm acesso directo, não deixam de o integrar na sua alimentação diária, se bem que o acto de beber leite não esteja devidamente clarificado na documentação medievla.<sup>636</sup> Mas, pelas notícias do uso culinário, sabe-se que chega ao primor das mesas aristocráticas e eclesiásticas<sup>637</sup>. A partir dele se fabricam, sobretudo, nas regiões mediterrânicas, dois importantes produtos: o queijo e a manteiga.

Do queijo, consumido em fresco e em seco, salienta-se o alto valor, nutritivo<sup>638</sup>. Acompanhando o pão, como alimento único, ele satisfaz o estômago

<sup>635</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 344-345.

<sup>636</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.195; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 346; Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in *op. cit.*, pág. 277; Andrzej Wyczanski, "La consommation alimentaire..." in *op. cit.*, pág.320; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág.13.

<sup>637</sup> Cf. A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág.13. Sem detalhes de maior, relembrem-se os famosos "manjares de leite" - Cf. Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in *op. cit.*, pp. 81 - 84.

<sup>638</sup> O queijo é rico em prótidos, lípidos, cálcio, fósforo e vitaminas - Cf. Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 349.



dos mais desfavorecidos<sup>639</sup>, enquanto que, nas mesas requintadas<sup>640</sup>, lhes garante a multiplicidade alimentar.

Das suas variedades e técnicas de fabrico, o mundo medieval conhece diferentes implantações geográficas<sup>641</sup>, que não nos cabe aqui especificar. Sabemos, no entanto, que a qualidade, dos pastos, e do tipo de alimentação dos animais<sup>642</sup>, vai influir no gosto final do queijo, tanto como a perícia das mãos que o fabricam...

A manteiga, outro derivado lácteo, increve-se no plano das gorduras de utilização culinária<sup>643</sup>. Decerto que, na Europa do sul, ela é suplantada pelo azeite, e gorduras animais<sup>644</sup>, mas, fora dele, ganha preponderância<sup>645</sup>. Pelo

<sup>639</sup> Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in op. cit., pág. 278.

<sup>640</sup> Jean-Pierre Leguay, "Une manifestation de sociabilité..." in op. cit., pág. 190.

<sup>641</sup> V. os exemplos fornecidos por Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp.196-197; e Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp.351 -370.

<sup>642</sup> Cf. Ana Maria Nada patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 352.

<sup>643</sup> "A manteiga, de vaca ou de porco, por seu lado, é muito usada sobretudo como base do frigar ou para fazer as massas, no caso dos pastéis" - Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in op. cit., pág. 74.

<sup>644</sup> Na Provença, preferem-se o azeite, o toucinho e a carne de porco salgada - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 195 e 261; no Piemonte, a manteiga tem também um consumo discreto, contrariamente ao azeite e ao toucinho- Cf. Ana Maria Nada patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 346.

<sup>645</sup> Jean-Louis Flandrin, "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles)" in *ANNALES, E. S. C.*, 1983, pág. 380.

menos, segundo o ponto de vista da medicina<sup>646</sup> . e, principalmente, tanto quanto as prescrições religiosas o permitem<sup>647</sup>.

Toucinho e banha são, pois, as gorduras de origem animal predominantes na alimentação quotidiana medieva<sup>648</sup>. O primeiro, embora tenha mais largo emprego como tempero<sup>649</sup>, pode ser consumido como alimento. E, ambos, são substituídos pelo azeite quando assim o determina o calendário litúrgico<sup>650</sup>.

A criação doméstica, a que já aludimos, permite que a mesa medieval usufrua, no que diz respeito aos ovos, de um consumo, amplamente difundido<sup>651</sup>. Permitindo uma fácil digestão, graças à sua riqueza em prótidos, sais minerais e vitaminas, são um alimento quase completo<sup>652</sup>. O problema maior

<sup>646</sup> “ Le beurre, s’il était interdit aux fébricitains, voire aux tempéraments bilieux, était en revanche recommandé aux asthmatiques et aux graveleux”- Jean-Louis Flandrin. “ Le goût et la nécessité...” in op. cit., pág. 373.

<sup>647</sup> Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 394; Jean-Louis Flandrin, “ Le goût et la nécessité...”, in op. cit., pág. 380.

<sup>648</sup> “ Le potage de pois, de fèves ou de choux, avec du lard, est l'aliment fondamental des paysans, des artisans, des gens simples de la Province. Elle est aussi celle de la masse des hommes dans l'Europe du bas Moyen Age.”- Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 261.

<sup>649</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 283; Iria Gonçalves, “ Acerca da alimentação...” in op. cit., pp. 204 e 206; Maria José Azevedo Santos, “ O Mais Antigo Livro...”, in op. cit., pág. 74.

<sup>650</sup> Iria Gonçalves, “ Acerca da alimentação...” in op. cit., pp. 206.

<sup>651</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 250; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 199; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 294; Maria del Carmen Carlé, “ Alimentacion...” in op. cit., pág. 276; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág. 14.

<sup>652</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 294.

prende-se, certamente, com as condições de conservação<sup>653</sup>, mas isso não impede que sejam usados na alimentação de todas as classes sociais, e, algo profusamente, nas mesas de ostentação senhorial<sup>654</sup>.

Ao lado do peixe, nos períodos de jejum, os ovos têm um papel fundamental<sup>655</sup>. Se bem que, o rigor maior da Quaresma, possa implicar o seu total interdito<sup>656</sup>, sendo, então, eventualmente substituídos, pelo consumo de outros produtos, como os legumes secos.

De todos estes produtos que acabamos, brevemente, de apontar, apenas os ovos constam das nossas referências documentais<sup>657</sup>, numa prova inequívoca do seu generalizado consumo. Duas escassas menções<sup>658</sup> permitem-

<sup>653</sup> Talvez solucionável fazendo a imersão dos ovos em água de cal - Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina...*, pág. 252; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 293.

<sup>654</sup> O "prazer visual", a decoração, dos alimentos consumidos nas ementas senhoriais, consegue-se com vários ingredientes, entre eles, os ovos, como o demonstra Lucie Bolens, "Le soleil pulvérisé sur les tables andalouses du Moyen Age. Viandes et sorbets (XIIIe siècle)" in *L' Andalousie du quotidien au sacré. XIe-XIIIe siècles*, 1990, pp. 27-36. Considerem-se, da mesma forma, as receitas de "manjares de ovos" mencionadas por Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." pp. 79-80.

<sup>655</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 199.

<sup>656</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 295; Pierre Charbonnier, "La Consommation des Seigneurs Auvergnats du XVe au XVIIIe siècle" in *ANNALES, E.S.C.*, 1975, pág. 469.

<sup>657</sup> As referências são mais que muitas, como é conhecido de todos quantos investigam este tipo de documentação. Desse modo julgamos não ser prioritária a sua atestação.

<sup>658</sup> Identificamos, na toponímia, o vale do cortiço, no rossio que vai de Vila Nova contra a Ota. Neste mesmo espaço de charneca, também se localizam matos, onde as abelhas podem buscar o necessário pólen - Cf. nota 136 do §. 1.4. Num contrato relativo à Granja da Ota, prevê-se a possibilidade de aí se criarem colmeias - A. N. T. T., *Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça*, Liv. 52, fl. 408v.- 411v., (1436).

A exploração apícola também se verifica nos espaços da Charneca transtagana - Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 358.

nos, por outro lado, identificar o mel<sup>659</sup>. Quanto aos laticínios e gorduras nem uma palavra.

Apesar destas ausências, não devemos cair na tentação de atribuir um peso secundário, ou insignificante, a estes derivados animais, no conjunto alimentar das populações aqui sediadas. Gostariamos, é certo, de conhecer, um pouco mais em pormenor, as suas predilecções, e, até os quantitativos alimentares<sup>660</sup>, mas a declarada falta deste tipo de dados, nas fontes consultadas, não no-lo permite.

Ainda assim, julgamos poder concluir que as populações ribeirinhas do Tejo dispendo, por certo, de todos estes variados produtos, os confeccionam e consomem, de modo não muito diferente do que ocorre na restante Europa tardo-medieval.

---

<sup>659</sup> O mel deveria ser principalmente obtido a partir dos favos das abelhas selvagens, embora a apicultura vá conhecendo algum desenvolvimento neste período - Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 303- 305; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp.371- 373. Como adoçante, o seu papel é fundamental, dada a raridade e elevado preço do açúcar, pelo menos, antes do séc. XV - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 197; A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág. 15; nas práticas culinárias, a sua presença é óbvia - Lucie Bolens, "Le soleil pulvérisé..." in *op. cit.*, pp. 28 -34; Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in *op. cit.*, pag. 89.

<sup>660</sup> "O camponês...apenas ocasionalmente comendo carne ou peixe, consumiria entre 1 a 2 kg de pão e 1 a 2 litros ou mais de vinho...", podendo acompanhá-los, com legumes, fruta, aves e laticínios, se bem que "não de uma forma sistemática", nem constante ao longo do ano, como refere, para os habitantes dos campos do Mondego, Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pp. 700-701 e notas respectivas.

### 3.2 - OS PRODUTOS DA CAÇA

Obtidos, com facilidade, nos bosques e matas que abundam na Estremadura medieva<sup>661</sup>, os produtos da caça constituem um importante reforço da economia camponesa. Vendidos no mercado urbano, permitem a obtenção de alguns réditos<sup>662</sup>; as peles, dos animais caçados, constituem matérias-primas de sobeja importância no artesanato coevo<sup>663</sup>; e, por fim, mas não menos essencial, o consumo deste tipo de carnes contribui para alguma melhoria da dieta alimentar<sup>664</sup>.

Aos senhores, a caça interessa por outros motivos<sup>665</sup>. Actividade lúdica e desportiva, de preparação guerreira<sup>666</sup>; reflexo de uma mentalidade cortesã<sup>667</sup>; expressão viva dos direitos senhoriais<sup>668</sup>, as aves e animais de caça,

<sup>661</sup> Nos meados do séc. XIV, uma das consequências da crise, foi o avanço da floresta e de toda a terra 'inculta'- A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág.102; Nicole Devy-Vareta, "Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas..." in op. cit., pág. 55; Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça medieval" in *Estudos Medievais*, nº 9, 1988, pp. 255 e 258.

<sup>662</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 298, 300 e 310.

<sup>663</sup> Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pp. 149 e 161; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág.109; Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça..." in op. cit., pág. 259.

<sup>664</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 258-275; Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in op. cit., pág. 253.

<sup>665</sup> Cf. nota 127 do §. 1.4 .

<sup>666</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 256-261; Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 145; ; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 108; Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça..." in op. cit., pág. 261.

<sup>667</sup> Cf. a interessante análise, sobre as relações da caça e mentalidade senhorial, apresentada por Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 261 - 268; Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça..." in op. cit., pp. 216-262.

que chegam à sua mesa, satisfazem-lhes o orgulho, comprazendo a vista e o paladar, num exibicionismo de cores e sabores<sup>669</sup>.

Animais de pequeno porte, com preferência pelo coelho e a lebre, são caçados por todo o lado<sup>670</sup>. Caçadores profissionais, como os coelheiros<sup>671</sup>, que a documentação tanto cita, são responsáveis pela sua captura. A rede e o laço corridio, são técnicas<sup>672</sup>, simples e eficazes, que permitem caçar, normalmente de noite<sup>673</sup>, grande número de roedores. E, consumida a carne, resta a pele, que,

---

<sup>668</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.198; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 298-299; Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pp. 145 e 151; se bem que, "as punções senhoriais sobre a caça são quase nulas nos séculos XIV e XV, prova certamente do decréscimo das espécies, que são reservadas para os senhores e ficam, em boa parte - e sem dúvida no que à caça grossa diz respeito - interditas aos camponeses", como é bem assinalado por Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça..." in *op. cit.*, pág. 259.

<sup>669</sup> Sobre o valor estético das aves que se apresentam nas mesas senhoriais, e, as preferências, de entre as carnes de caça, para o coelho, perdiz e, em menor número, o pombo, nas receitas, a que estes animais dão o nome: "tijeladas de perdiz", "coelho em tijela" e "pasteis dos pombinhos". - Cf. Maria José Azevedo Santos, "O Mais Antigo Livro..." in *op. cit.*, pp. 71, 73 e notas 14-16.

<sup>670</sup> Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina...*, pág. 274; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.198; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 311-315; Maria del Carmen Carlé, "Alimentacion..." in *op. cit.*, pág. 253; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 109.

<sup>671</sup> Que se constituem como uma classe profissional, no reino português, já desde o séc. XII - Cf. Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 153; Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça..." in *op. cit.*, pp. 260-261.

<sup>672</sup> Sobre os tipos de armadilhas utilizados: Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina...*, pp. 260-261; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 302; Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 153.

<sup>673</sup> "O caçador profissional... partia para os montes com os seus utensílios e lá realizava a sua jornada de trabalho, a sua 'jeira' ou a sua 'morada de monte', na terminologia medieval: este labor realizava-se sobretudo de noite, prolongando-se as mais das vezes durante alguns dias seguidos"- Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 154.

como se disse, alimenta um importante comércio e uma não menos significativa actividade artesanal<sup>674</sup>.

Quanto aos animais de grande corpulência, se bem que, muitos deles, já nesses séculos, acusem sinais de extinção<sup>675</sup>, são objecto de caçadas organizadas pelo rei e senhores<sup>676</sup>. Excepção feita, quando a sua presença se torna mais perigosa para a vida de agricultores e seus gados, em que são os próprios camponeses, que fazem dessa caça, uma prática defensiva<sup>677</sup>. E, nesta acepção, também não devemos ignorar a inclusão, destas carnes, na alimentação humana<sup>678</sup>.

Ursos, cervos, veados, javalis, entre outros<sup>679</sup>, constituem a “veação” tão prezada pela aristocracia. Para os poder caçar, os senhores, rei incluído, coutam vastos espaços do território<sup>680</sup>, não salvaguardando os direitos

<sup>674</sup> Cf. nota 663 supra.

<sup>675</sup> Em Portugal, os ursos, por exemplo, já se encontram, em meados do séc. XV, nessa situação - Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pp. 160-161; “Quando foram publicadas as Ordenações Afonsinas, a diminuição da caça grossa já era um facto consumado” - Nicole Devy-Vareta, “Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas...” in op. cit., pág. 64.

<sup>676</sup> A caça de montaria, feita com cavalo e com o auxílio de cães - Ruy d'Abreu Torres, “Caça” in *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, Vol. I, pág. 418.

<sup>677</sup> Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 146; Nicole Devy-Vareta, “Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas...” in op. cit., pág. 64.

<sup>678</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 198.

<sup>679</sup> E, entre as feras, o lobo, a raposa, o lince e o gato-bravo, como assinala Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, nota 44 da pág. 147.

<sup>680</sup> No reino português, a mais importante é a chamada “coutada velha”, que estava “reservada para o ‘desenfadamento’ preferido do Rei e dos nobres da sua Corte - a caça.”, mas que a partir do séc. XIV vai ganhando maior importância, devido ao fornecimento de produtos florestais (lenha, madeira, carvão), principalmente a Lisboa - Cf. Nicole Devy-Vareta, “Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas...” in op. cit., pp. 54-65.

No entanto, por todo o reino, proliferam outras terras coutadas - A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 108.

das populações a usufruírem dos espaços incultos<sup>681</sup>, originando conflitos variados<sup>682</sup>, e contribuindo, ademais, para a crescente extinção das espécies cinegéticas<sup>683</sup>.

Ao ritmo das estações<sup>684</sup>, se caçam os animais de grande e médio porte, e, no caso das elites, as técnicas venatórias utilizadas, revestem-se do aparato<sup>685</sup> condizente com o seu estatuto e mentalidade. Para os outros caçadores, o recurso a armadilhas e à caça em corrida por meio de laços<sup>686</sup>, são os métodos mais eficientes.

Mas, a caça medieva incide, também, sobre uma variedade enorme de aves. Perdizes, rolas, codornizes, galinholas, narcejas, cotovias, são uma pequena amostra das espécies mais frequentes<sup>687</sup>. De todas, é a perdiz que parece

<sup>681</sup> “Ao longo dos sécs. XIV e XV, os ‘moradores’ queixam-se constantemente contra as coutadas privadas ou reais, que os privam da lenha, da madeira e dos pastos para os seus gados, além de facilitar a invasão dos campos pelas ‘bestas daninhas’.” - Nicole Devy-Vareta, “Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas...” in op. cit., pág. 58; Ruy d’Abreu Torres, “Caça” in op. cit., pág. 418.

<sup>682</sup> Cf. nota 583 do §. 3.1 .

<sup>683</sup> Cf. nota 675 supra. V., também, Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, pág. 359.

<sup>684</sup> “I cervi si cacciavano da maggio in poi, e soprattutto in agosto, ‘quando sono più grassi’, dopo l’abbondante pascolo primaverile. I cinghiali, invece, si cacciavano preferibilmente in autunno, dopo la caduta delle ghiande.” - Massimo Montanari, *L’alimentazione contadina...*, pág. 258; “nell’autunno-inverno, la stagione venatoria per eccellenza, la caccia significava, anche per i ricchi, rifornire la dispensa di carni pregiate, da consumarsi subito o da conservarsi per mezzo della salagione e l’affumicagione, specie la selvaggina di grossa o media taglia, quali cervi, camosci, cinghiali” - Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 306.

<sup>685</sup> V. a criação dos cargos de caçador -mor e de monteiro-mor, entre outros, ligados à montaria - Ruy d’Abreu Torres, “Caça” in op. cit., pág. 419; Idem, “Monteiros” in *Dicionário de História de Portugal*, dir. Joel Serrão, Vol. IV, pág. 337.

<sup>686</sup> Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 159.

<sup>687</sup> “Molto apprezzati erano inoltre gli uccelli acquatici di tutte le specie, che proliferavano nelle vaste paludi: non solo oche e anitre selvatiche, ma anche cigni, gru, cicogne” - Massimo Montanari, *L’alimentazione contadina...*, pág. 275; A gralha, a pega, o gaio.



receber a preferência dos caçadores<sup>688</sup>. Sobre o seu apresamento, conhece-se, o curioso sistema da caça com boi<sup>689</sup>. Usados são igualmente laços, bestas, e até estratégias como a perdiz ou perdigão “de chamado”<sup>690</sup>.

A volataria, outra modalidade da caça medieval, com recurso a aves de rapina devidamente treinadas, é, porém, a paixão da nobreza<sup>691</sup>. Açores, falcões, gaviões, são criados expressamente para o efeito<sup>692</sup>. Sinónimos de luxo e ostentação senhorial, ao contrário do que se passa com as restantes aves, a sua preservação, é fortemente vigiada<sup>693</sup>.

---

o pato selvagem, são também mencionados por Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, nota 44 da pág.147; abetarda, gru, cerceta, garça, maçarico, fuselo, sisão e galeirão, são outras espécies, aduzidas por A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval...*, pág. 8.

<sup>688</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág.198; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 301; Alguns exemplos da existência de coutadas silvícolas, impedindo a caça de perdizes, às populações vizinhas- podem ser encontrados em Manuel Silvío Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 364-365.

<sup>689</sup> “Consistia em o caçador se cobrir com uma pele de boi, aguardando que os animais se aproximassem desprevenidos para então os agarrar.” Também se caça a perdiz usando armadilhas e gaiolas, ou recorrendo à luz para a encandear ( caça “com rede e candeio”) - Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág.155.

<sup>690</sup> A propósito das penas que recaem, sobre quem caçar perdizes na coutada de Santarém e termos, ilustram-se algumas das técnicas de caça a esta ave: “ Item mandamos e defendemos que pesoa allguua nom mate perdizes nem perdiguoes com rredes e camdeas nem a chamado com perdizes nem com laços nem com outras alguuas armadilhas...Item nenhuu nom tenha em ssua casa perdiz nem perdigam de chamado... nem tenha nem traga podengo de mostrar...Item que nenhuu nom caçe perdizes a curriquam...Item que nenhuu nom rrode perdiz...”- *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. III, Doc. 608, pp. 205 -207.

<sup>691</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 259-260; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 305; Ruy d'Abreu Torres, “Caça” in op. cit., pág. 418.

<sup>692</sup> Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, nota 43 da pág.146.

<sup>693</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 305.

Incluso na chamada “coutada velha”<sup>694</sup>, o espaço<sup>695</sup> que estudamos, decerto oferece, excelentes e variadas, possibilidades venatórias. As notícias da existência, na mata de Alverca, de monteiros<sup>696</sup>, responsáveis pela vigilância florestal e cumprimento das interdições relativas à caça, permitem-nos deduzir da sua pratica. Em Alhandra, apenas uma indicação avulsa, refere um casal de mata coelhos<sup>697</sup>, mas, decerto que, pelos seus montes, e, sobretudo, pela serra, se podem encontrar as espécies cinegéticas, mais comuns, nestes séculos.

Curiosamente, porém, é nos termos destas duas vilas que se concentram os topónimos referindo aves, das mais procuradas pelos passareiros medievos. Relembremos a verdelha, a calhandra, o gaio, o melro, entre outros<sup>698</sup>, cuja presença, de tão notória e/ou intensa, justifica, para os humanos, o baptismo dos lugares, em que escolheram habitar...

Sobre os espaços coutados, no termo de Alenquer e Ota, destinados à caça, é possível reunir alguns elementos. Na vasta área, coutada, dos “olivaes d’alamquer”, parece poder atestar-se a presença de porcos, cervos, anhos e porcos monteses<sup>699</sup>. Quanto à mata, da real montaria da Ota, as várias cartas de

<sup>694</sup> No séc. XV, esta coutada régia, conheceu a sua maior extensão - “Na realidade, a ‘coutada velha’ seria um espaço florestal descontínuo, onde se encontravam, quer matas dispersas ao lado de pântanos ou charnecas e do espaço agro-pastoril, quer de maciços florestais mais extensos nas áreas menos povoadas ou mais afastadas dos mercados urbanos”. - Nicole Devy-Vareta, “Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas...” in *op. cit.*, pág. 60.

<sup>695</sup> A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 109; Cf., também, o mapa onde figuram, o limite da citada coutada, e as sedes de montaria - Nicole Devy-Vareta, “Para uma geografia histórica da floresta portuguesa. As matas...” in *op. cit.*, Fig. 1, pág. 61.

<sup>696</sup> Cf. nota 116 do §. 1.3.

<sup>697</sup> Cf. nota 137 do §. 1.4.

<sup>698</sup> Cf. notas 128 a 132 do §. 1.4.

<sup>699</sup> João Pedro Ferro, *Alenquer Medieval...*, pp. 143 -144.

monteiro presentes na documentação<sup>700</sup>, são prova evidente do cuidado régio em preservar, este espaço, para a prática da actividade da sua eleição. E, a propósito do coutamento do paul da Ota, em 1486, interdita-se a caça dos coelhos, penalizando-se quem, na dita coutada, for encontrado com cães, furão e armadilhas<sup>701</sup>.

Acerca da Azambuja, conhecem-se, no séc. XV, outras coutadas, como a das perdizes, pertencente á vila e termo<sup>702</sup>; as ademas e a Charneca que vai para a Azambuja<sup>703</sup>. E, na terra do Mosteiro de Stª Maria das Virtudes, o respectivo guarda, deve zelar para que os gados não entrem nela a pastar, nem as pessoas cometam abusos vários, mas, principalmente não se matem coelhos, perdizes ou outra caça<sup>704</sup>. É exactamente, nesta coutada, que está instalado o pombal do Mosteiro, a que já fizemos referência<sup>705</sup>, e ao qual filham tantas aves “que o desijnçam dellas”.

No espaço de Valada, também as vinhas devem ser vigiadas por um monteiro<sup>706</sup>. E se outros dados não temos quanto às espécies animais aqui dominantes, seguramente podemos afirmar que as aves abundam nesta beira rio. Assim o justifica a carta de doação ao caçador, Aparício Anes, da ribeira “des a

<sup>700</sup> Cf., de novo, a nota 116 do §. 1.3 .

<sup>701</sup> *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Bacta Neves, Vol. III, Doc. 240, pp. 92-93.

<sup>702</sup> *Ibidem*, Vol. II, Doc. 625, pág. 212.

<sup>703</sup> *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Bacta Neves, Vol. I, Doc. 285, pp. 194- 196.

<sup>704</sup> *Ibidem*, Vol. II, Doc. 578, pág. 194; Doc.600, pp. 200 -202.

<sup>705</sup> Cf. nota 630 do §. 3.1 .

<sup>706</sup> *Ibidem*, Vol. II, Doc. 192, pág. 72; Doc. 393, pág.117.

Porta do Soll atee a torre do porto de Muja pera fazer suas armadilhas e  
ceuadoiros pera as avees que avera de caçar<sup>707</sup>.

---

<sup>707</sup> Ibidem, Vol. II, Doc. 458, pp. 143 -144.

### 3.3 - OS PELXES DE RIO

“ Enquanto a caça cria um laço com a morte e é, desde logo masculina e viril, a pesca, mais ligada à água, fonte de vida e elemento feminino, é uma anti-caça desprezada, no geral, pela nobreza.”<sup>708</sup>. Esta dicotomia entre caça e pesca, reflecte, não apenas, diferentes modelos de comportamento social, mas prende-se, sobretudo, com motivações de ordem mental e religiosa<sup>709</sup>.

Ao longo da Idade Média<sup>710</sup>, as normas, mais ou menos, restritivas que a religião impõe sobre o consumo alimentar, contribuem para a generalização de padrões de conduta, em que “comer magro”, equivale a “comer peixe”<sup>711</sup>. A não ingestão de carne, como acto de penitência, segundo os dias do calendário religioso<sup>712</sup>, já o dissemos<sup>713</sup>, implica o consumo de “substitutos”<sup>714</sup>. Ganham, então, preponderância, os legumes, o queijo, os ovos, e, claro, o peixe.

<sup>708</sup> Maria Helena da Cruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, “ Sobre a caça...” in *op. cit.*, pág. 263; “ La pesca, infatti, non esercita sulla classe signorile lo stesso fascino della caccia”- Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 280.

<sup>709</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 278 - 279; Idem, *La fame ....*, pp. 98 - 101.

<sup>710</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura...*, pág. 48.

<sup>711</sup> “ solo dal IX-X secolo non vi sono più dubbi nell ‘ammettere la liceità del consumo di pesce ... durante i giorni di astinenza. Dalla dieta quaresimale vengono esclusi solo i cosiddetti pesci ‘grassi’, cioè gli animali marini di grandi dimensioni (balene, delfini ecc.) la cui polpa appariva troppo simile alla carne degli animali terrestri, forse soprattutto per l’abbondanza di sangue.” - Idem, *La fame...*, pág. 100.

<sup>712</sup> V. os números indicados para a Provença: “ 140 à 150 journées où les produits de la pêche remplacent la viande dans la nourriture des hommes: le vendredi et le samedi de chaque semaine, quelques jours et veilles de fêtes, 46 jours du mercredi des Cendres à la veille de Pâques”- Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 201.

<sup>713</sup> Recordem-se as notas 563 e 564 do §. 3.1 .

As populações medievais dispõem, ao contrário dos nossos dias, de uma imensa gama de espécies ictiológicas, que se desenvolvem nos meios fluvial e marinho<sup>715</sup>. Mas, as condições de acesso ao peixe apresentam, necessariamente, diferenças que ultrapassam as meras questões do gosto<sup>716</sup>. Tanto o estado de conservação como a forma de transporte são, igualmente, determinantes para o seu consumo.

O peixe fresco é extremamente perecível. Se as populações ribeirinhas podem disfrutar de todo o seu sabor e frescura, já o mesmo não acontece com as que vivem longe dos cursos de água. E, nesse caso, as condições de transporte, devem ser rápidas e eficazes, a fim de evitar a deterioração deste tipo de produtos<sup>717</sup>.

Óbices que, no referente aos peixes de água doce, podem não ser tão evidentes<sup>718</sup>. De facto, qualquer espaço aquícola, por mais pequeno que seja, pode fornecer este tipo de recursos. À mão, com linha, ou usando técnicas mais elaboradas<sup>719</sup>, se obtêm, espécimes variados, em rios, ribeiras e lagoas, aptos a consumir de imediato.

---

<sup>714</sup> Revejam-se as notas 655 e 656 do §. 3.1.1.

<sup>715</sup> Dado que não nos centramos nos recursos da pesca marítima, assinala-se, a título breve, algumas das condições para a sua prática. Por exemplo, na Provença : Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 201 - 202; e, claro, em Portugal : A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pp. 109 - 112.

<sup>716</sup> V. a preferência, entre outras, pelas trutas, enguias, carpas, lúcios, e, pelo esturção, evidenciadas pelas populações provençais - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 203.

<sup>717</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 207 - 208.

<sup>718</sup> “ A viaggiare e ad essere consumato era soprattutto il pesce d'acqua dolce, più semplice da reperire e da catturare, più rapido da trasportare.” - Massimo Montanari, *La fame...*, pág.101.

<sup>719</sup> V. a referência a redes, a nassas de vime ou de junco, entre outras - Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 283 -284.

Maiores dificuldades, prevê-se que encontrem os habitantes citadinos, para se abastecerem de peixe, nas melhores condições. Os cuidados, que revelam os responsáveis urbanos, no que diz respeito à higiene dos espaços onde se transacciona o produto<sup>720</sup>, bem como a defesa da sua qualidade e preços<sup>721</sup>, parece não surtir o desejado efeito. As queixas são constantes<sup>722</sup>.

O solho ou esturção<sup>723</sup>, o salmão, a lampreia, a truta, o lúcio<sup>724</sup>, a carpa, a enguia, são apenas algumas<sup>725</sup>, das muitas variedades, apreciadas pelo homem medieval<sup>726</sup>. As águas locais, bem providas de espécimes, decerto lhe permitem um abastecimento regular.

<sup>720</sup> “Les transactions doivent se faire en un lieu déterminé. Dans une rue, sur une place, les étals des poissonniers sont rassemblés.” - Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 203; Iria Gonçalves, “Defesa do consumidor...” in op. cit., pág. 100.

<sup>721</sup> “Molhava-se o peixe atrasado para lhe conferir uns laivos de frescura ou misturavam-se as capturas feitas à rede e por isso, às vezes, facultando um produto ‘muyto podre e maa’ com o ‘pescado da linha que he mjhor’ e vendiam-no pelo mesmo preço.” - Iria Gonçalves, “Defesa do consumidor...” in op. cit., pág. 113 e notas respectivas.

<sup>722</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 203 - 204.

<sup>723</sup> Considerado um peixe particularmente “nobre”, digno de reis - Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 293.

<sup>724</sup> Apesar da prática de “humildade alimentar”, estes peixes eram do apreço de S. Luis - “...bien qu’il aimât beaucoup les grands brochets et autres poissons délicieux et qu’on en achetait et portait devant lui à table, pourtant il n’en mangeait pas, mais ils étaient envoyés à l’aumône et il mangeait les autres petits poissons.” - Jacques Le Goff, “Saint Louis à Table...” in op. cit., pág. 137.

<sup>725</sup> Cf. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pp. 293-294; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 203; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 330-332; Maria del Carmen Carlé, “Alimentacion ...” in op. cit., pág. 266.

<sup>726</sup> Embora mencionando peixes de água doce e de mar, V. o seguinte exemplo de peixes acessíveis às mesas burguesas: “Rouen offre couramment à ses hôtes de marque toutes les variétés de harengs. Nantes connaît déjà les civelles et les ajoute aux habituels esturgeons, au ‘berq’ (brochet), aux lamproies, aux saumons de Loire...” - Jean-Pierre Leguay, “Une manifestation de sociabilité...” in op. cit., pág. 190.

E no caso da Polónia “les communautés utilisaient le poisson en quantités assez considérables: non seulement les poissons des étangs, carpes notamment..., mais aussi les harengs importés par les Hollandais et vendus dans toute l’étendue du pays.” - Andrzej Wyczanski, “La consommation alimentaire...” in op. cit., pág. 320.

No entanto, na estação invernosa, quando o seu transporte se faz em melhores condições, e, no período quaresmal, dada a intensidade da procura, pode ser necessário recorrer à importação de outros peixes. Graças a técnicas de conservação específicas<sup>727</sup>, secos, fumados, ou, simplesmente, em salmoura, podem, também apreciar-se os peixes de mar<sup>728</sup>.

Correm em abundância, as águas, neste espaço da margem tagana<sup>729</sup>. Delas, o camponês faz uso constante. Quer para a irrigação das suas culturas, quer para, através delas, transportar produtos até aos locais de destino. Também lhes, aproveita a força motriz, e, a elas recorre, para a consecução dos actos, mais prosaicos, do seu quotidiano<sup>730</sup>.

Em contrapartida, as águas oferecem-lhe a riqueza dos seus recursos faunísticos, na limpidez de um meio, ainda não demasiadamente poluído...

---

<sup>727</sup> Massimo Montanari, *L' alimentazione contadina...*, pp. 294-295; Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pág. 212; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 334.

<sup>728</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement...*, pp. 205, 212-213; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 333- 338.

<sup>729</sup> Cf. as notas 78 a 80 do §. 1.2 e a nota 133 do §. 1.4 .

<sup>730</sup> V., relativamente ao Médio Tejo, o bem delineado texto, que se apresenta no "§.3.12.- As águas" - Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 374 - 387.



As dízimas, que se cobram sobre o pescado em Alverca, Alhandra, Vila Franca de Xira, Povos, Castanheira<sup>731</sup>, dizem bem da importância da pesca fluvial para a vida das suas populações<sup>732</sup>. E até os privilégios que o poder régio concede aos pescadores destas localidades<sup>733</sup>, podem ser interpretados como sinónimo da importância, que lhe é reconhecida no contexto da economia coeva<sup>734</sup>.

Profissionais, ou não, estes homens, têm “seus batees em que vão pescar e agamçar de comer”<sup>735</sup>, nas águas do Tejo. Aliás, o sistema de pesca em embarcações<sup>736</sup>, parece ser o mais eficaz para a faina fluvial<sup>737</sup>, embora as artes do anzol<sup>738</sup>, também se pratiquem. E, consoante as espécies a capturar, podem,

<sup>731</sup> *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I Doc. 327, pág. 214; Vol. III, Doc. 71, pág. 35; J. M. Cordeiro de Sousa, *Fontes Medievais da História Torreana*, 1957, Doc. 99, pág. 139.

<sup>732</sup> Sobre os efeitos, da crise demográfica do séc. XIV, nas actividades piscatórias - Cf. A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 112; A pesca e extracção do sal, na área de Coimbra até à foz do Mondego, foram igualmente afectadas - Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 255.

<sup>733</sup> Cf. os privilégios concedidos aos pescadores de Alhandra e Vila Franca - *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. IV, Doc. 36, pág. 39; Doc. 38, pág. 42.

<sup>734</sup> Em 1498, salientando a falta de pescadores em Vila Franca de Xira, diz-se que “na dicta villa suya dauera muytos pescadores E que por nom serem goardados como era rrezam nom auja ahj Ja mais que dous o que era gram mjingoa pera huua tal villa e de haver hj muytos pescadores era homrra e nobreçimento da dicta villa e proueito de todollos moradores della” - *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. IV, Doc. 37, pág. 40.

<sup>735</sup> *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. IV, Doc. 38, pág. 42.

<sup>736</sup> Barcos utilizados em Santarém para a pesca de eirós, enguias e bordalos, eram designados por “cuus de lobos” - *História Florestal...*, ed. por C. M. L. Baeta Neves, Vol. I, Doc. 28, pp. 45 - 51; Outros, possivelmente, seriam “a muleta e a fahua, embarcações de longínqua origem súdica”, que se adaptam “a todos os ventos e técnicas de marear, transformando-se em autênticas máquinas de pesca.” - Cláudio Torres, “A cintura industrial da Lisboa de quatrocentos. Uma abordagem arqueológica” in *1383-1385 e a crise geral dos séculos XIV/ XV. Jornadas de história medieval, Lisboa, 20 a 22 de Junho de 1985. Actas, 1985*, pág. 295.

<sup>737</sup> Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 97.

<sup>738</sup> Manuel Silvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 385.

ainda, usar-se outros, mais complexos, envolvendo armação de redes<sup>739</sup> e , também, vários tipos de armadilhas<sup>740</sup>.

Também a prática de colocar *redes atravessadiças*<sup>741</sup>, bem como a utilização de métodos de pesca, altamente lesivos da fauna piscatória<sup>742</sup>, são correntes, nesta época, ainda que sujeitas a vários tipos de coimas.

Quanto aos canais, caneiras e pesqueiras<sup>743</sup>, geralmente pertença senhorial ou régia<sup>744</sup>, que vedam coercivamente certos espaços aquícolas, garantindo, assim, melhores pescarias<sup>745</sup>, acabam por entrar em conflito com as necessidades gerais. Dá disso testemunho, a carta que o rei manda publicar, regulamentando a feitura dos caniços dos canais de pescaria dos sáveis do Tejo e

<sup>739</sup> Diferentes tipos de redes são utilizadas consoante as espécies a apresar: *tresmalhos* para a apanha do sável, da lampreia e enguia; *savares*, para os sáveis; bogueiros, para a boga e o muge. Para mais pormenores relativos às “artes de rede”, também utilizadas no Médio Tejo - Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp.382 - 384.

<sup>740</sup> Enquanto que a *nassa* era destinada à pesca da borba e da enguia, a *avarga* ou *abarga* permitia o apresamento da lampreia e do sável - Cf. Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pág. 385.

<sup>741</sup> “... nhuu nom fosse nem seja tam ousado que deyte em o rryo do Tejo, des o Porto da Pedra, hua chamam a foz do Tejo, tee Abrantes, rrede nenhuua trauesadiça nem tragua em sua barca outras rredes, saluo taaes que, quando as deitarem no rryo, que fique o terço dauga sem rrede e esto assi naugua pouca como naugua muyta, segundo que o tempo ffor...” - Monumenta Henricina, Vol. IV (1341-1434), Doc. 94, pág. 289.

<sup>742</sup> Referimo-nos, especificamente, à *troviscada*. Com o lançamento do trovisco à água, “envenenavam-se os peixes indiscriminadamente, só se podendo aproveitar uma parcela da fauna sacrificada, que incluía animais recém-nascidos e em vias de desenvolvimento...” - Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, Vol. IV, pág. 96.

<sup>743</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 265 e nota 1; Manuel Sílvio Alves Conde, *O Médio Tejo...*, Vol. I, pp. 381 - 382 e notas respectivas.

<sup>744</sup> Armando de Castro, *A Evolução Económica...*, pág. 98. São conhecidos os direitos de pescaria do Infante D. Henrique, no rio Tejo, especialmente na zona de Ródão, proibindo-se que alguém mais faça “nem mande fazer nenhuua estacada nem canal de nouo no nosso rryo do Tejo, aso o canal do jfante dom Anrique...” - Monumenta Henricina, Vol. IV, Doc. 77, pág. 265.

<sup>745</sup> Cf. Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego...*, pág. 264 e nota 4.

Zêzere, de modo a que se não perca a sua semente, “ as sauateelhas”, que nos meses de verão, descem o rio em direcção ao mar.

O sável é, aliás, um dos peixes que mais abundam nas águas do Tejo medievo<sup>746</sup>. O seu ciclo de vida faz-se entre o rio e o mar: “os sauees que escapam das auargas e sauaares e nassas vão pello rio do Tejo acima e alla dessouam e lançam a semente de que se fazem os sauees e no mes d Agosto e Setenbro com a primeira augua que vem aos dictos ryos as sauateelhas que se jeeram da dicta semente e desouamento vem pellos dictos ryos a fundo a buscar o mar honde sse vão criar.”<sup>747</sup> E, da sua pesca, resulta um intenso comércio sazonal, que suscita as queixas dos habitantes santarenos, nos periodos de eventual refluxo<sup>748</sup>.

Eirós, enguias, bordalos<sup>749</sup>, muges<sup>750</sup>, são outros dos peixes que as águas do rio disponibilizam. Mas nenhuma pescaria causou, alguma vez, tanta sensação como o famoso esturjão, que “ auya tan gran boca per que lhj metiam secndo ainda uiuo huu raposo morto e lançaua o logo fora de huu sopro e auia no spinhaço pela coa da cabeça ataa o cabo trynta scamas assi come conchas e era de talho de huu gran delfinho e er en longo dez e sete palmos e en grosso sete palmos

<sup>746</sup> “ nos foy fecto rrecontamento da muy proueitosa noujdade e grande pescaria dos sauees que sse fazia no ryo do Tejo...per bem da quall esta terra era mujto abastada” - Ibidem, pág.126.

<sup>747</sup> História Florestal..., ed. por C. M.L. Baeta Neves, Vol. II, Doc. 417, pp.125- 127.

<sup>748</sup> Nas Cortes de 1436, procura-se salvaguardar os interesses concelhios nas trocas de mercadoria com os castelhanos, que aí se deslocam, no “tempo dos sauees”- Cf. Maria Antonieta Flores Gonçalves, *Capítulos especiais de Santarém nas Cortes de 1436*, 1961, pág. 15.

<sup>749</sup> Cf. nota 724 supra.

<sup>750</sup> Consagrados na toponímia da região - V. nota 141 do §. 1.4 .

ben medidos e pesou pelos pesos do Concelho de Sanctarem dez e sete arrobas e meya bem pesadas que fazem quatro quintaaes e mays hua arrova e meya.”<sup>751</sup>

Talvez que outra pesca admirável tenha, também, ocorrido em tempos mais antigos. Talvez, que um golfinho tenha subido o rio, perdido o rumo dos oceanos, e originado o tão enigmático topónimo de Balea<sup>752</sup>, no espaço de Valada...

O pescado, na sua maioria, quando apanhado no rio, é levado para a vila de Santarém. Outra parte, menor, cabe aos pescadores para seu proveito. Mas as gentes bem se queixam das arbitrariedades, daqueles que sendo obrigados a descarregar o peixe na vila - sáveis e outros - o vendem nos locais onde o pescam, “pela qual couza a dicta uilla he esfaimada”.<sup>753</sup>

Com menos problemas, parece ter-se efectuado o abastecimento de peixe, à mesa do rei Afonso V, aquando da sua permanência na cidade. Curiosamente, não são peixes de rio, mas quatro variedades<sup>754</sup> de peixe de mar<sup>755</sup> - azevia, linguado, linguada e salmonetes - que colhem a preferência régia<sup>756</sup>. E,

<sup>751</sup> Recorde-se a nota 146 do §. 1.4 .

<sup>752</sup> V. o que já deixámos dito, em torno deste topónimo, na nota 142 do §. 1.4 .

<sup>753</sup> Maria Antonieta Flores Gonçalves, *Capítulos...*, pág.15.

<sup>754</sup> Maria José Azevedo Santos, “ O Peixe e a Fruta na Alimentação da Corte de D. Afonso V ( Breves Notas)” in *Brigantia*, Vol. III, 1983, pág. 309.

<sup>755</sup> Se bem que não seja esse o objectivo do nosso estudo, sabemos da intensa aportação de peixe ao concelho Santareno. De entre as muitas possíveis referências, V., por exemplo, a necessidade de pagamento da dizima de “ todo o pescado E sardinhas que vierem pella foz posto que ho nom vendam em lixbõa mais que ho leuem pera santarem ou pera outros logares”, consignado no Foral da Portagem de Lisboa - *Descobrimentos Portugueses*, Suplemento ao Vol. I, Doc. nº 42, pág. 57.

<sup>756</sup> Dado que o peixe não é comprado em Santarém, aceita-se que esta escolha tenha a ver com o gosto pessoal do monarca, como defende Maria José Azevedo Santos, “ O Peixe e a Fruta...” in op. cit., nota 19 da pág. 309.

por algumas moedas, alguém lhes tirou as escamas<sup>757</sup>, preparando-os para o trajecto<sup>758</sup>, em azêmolas ou em barcas<sup>759</sup>, até à cozinha régia.

As condições de conservação do peixe a consumir, são, naturalmente, as que se conhecem comumente - a fumagem, a secagem e a salga<sup>760</sup>. E, se com maioria de razão, são utilizadas para os peixes de mar, também é possível aplicá-las, aos sáveis<sup>761</sup> que se pescam do Tejo.

### 3.3.1 - MOLUSCOS E MARISCOS

Ainda que, muito escassas, as notícias, que alguma documentação fornece, sobre estes habitantes das águas fluviais e marítimas, permitem-nos

<sup>757</sup> Tarefa que o documento assinala ter sido feita por mulheres - “ Item deu às molheres que escamarom o pescado - Xbi reaes” ou “ Item deu às escamadeiras que escamarom o pescado - XII reaes” - Maria José Azevedo Santos, “ O Peixe e a Fruta...” in op. cit., pp. 322 e 323.

<sup>758</sup> O documento regista “ canastras, seiras, golpelhas, cordas,” utilizadas no acondicionamento do pescado - Ibidem, pág. 310.

<sup>759</sup> No documento assinalam-se, por exemplo, vários pagamentos para fretes de transporte: “ Item d'aluguer de hua besta de dia e meia ataa Castanheira - XXX reaes ”, ou “ Item deu de frete a hum barqueiro que levou o dicto pescado e requeredor a Santarem - X reaes” - Ibidem, pp. 320 e 329.

<sup>760</sup> Para uma explicação detalhada destes processos Cf . Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a História da Conservação do Peixe em Portugal do Século XII ao XVI”, Sep. do Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra, Vol. XXIX, 1972, pp. 29 -39; Cf., também, A. H. de Oliveira Marques, Portugal na Crise..., pág.111; Salvador Dias Arnaut, A Arte de Comer..., pp. 23-24; Assinale-se, ainda, a curiosa receita “ Pera ter o pescado fresco sem cheirar nem perder o saybo em Inuerno e uerão xb. dias e mais” que consta dos conselhos do rei D. Duarte- Cf. Dom Duarte, Livro dos Conselhos..., pág. 284.

<sup>761</sup> Rosalina B. da Silva Cunha, “Subsídios para a História da Conservação do Peixe...” in op. cit., pág. 35.

perceber que o seu consumo é praticado nos tempos tardo-medievais. Por vezes, as designações “peixe”<sup>762</sup> e “marisco”<sup>763</sup> tornam-se demasiado amplas, para que se individualizem as espécies conhecidas.

Sujeitos a confecções mais elaboradas, ou simplesmente cozidos, consoante as mesas a que se destinam<sup>764</sup>, lulas, polvos, chocos, lagostas, camarões, caranguejos e outras espécies da fauna marítima<sup>765</sup>, conhecem uma larga difusão.

Claramente atestada é, porém, a presença de ameijoas, caranguejos<sup>766</sup>, e principalmente de ostras na dieta alimentar medieva. E, estas, o Tejo fornece-as em copiosa abundância<sup>767</sup>, conforme se deduz das quantidades compradas para abastecer a mesa<sup>768</sup> de Afonso V.

---

<sup>762</sup> V. o caso dos camarões incluídos na ceia dos embaixadores navarros - Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação...” in op. cit., pág. 205.

<sup>763</sup> V. a obrigação das “marisqueiras” de não venderem “marisco fora do poyall” - Livro das Posturas..., ed. Maria Teresa Campos Rodrigues, pp. 10 -11.

<sup>764</sup> Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pág. 338.

<sup>765</sup> Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina...*, pág. 295; Ana Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco...*, pp. 338 - 339; Maria del Carmen Carlé, “Alimentacion...” in op. cit., pág. 266; A. H. de Oliveira Marques, *Portugal na Crise...*, pág. 110.

<sup>766</sup> Salvador Dias Arnaut, *A Arte de Comer...*, pág. 25.

<sup>767</sup> O preço das ostras foi o mais barato de todos - Maria José Azevedo Santos, “O Peixe e a Fruta...” in op. cit., pp. 309. Nos princípios do nosso século, preconiza-se a cultura da ostra e ameijoa, para “a zona do Tejo marítimo” - Julio Francisco José de Souza, “A Bacia Hidrográfica do Tejo (Memória)” in Congresso Ribatejano. Santarém 1923, Lisboa, 1924, pág. 81.

<sup>768</sup> Foram consumidas 783 ostras, possivelmente cruas, ainda que o pudessem ser cozidas - Maria José Azevedo Santos, “O Peixe e a Fruta...” in op. cit., pp. 309 e 311.

E, por toda a margem, aos portos fluviais chegam, assim, os frutos das águas. Conquistados, por vezes, com risco da própria vida, os peixes e mariscos, juntam-se aos frutos da terra, nas mesas do quotidiano.

## CONCLUSÃO

E o rio tudo domina. Esse obstáculo, entre as margens e entre as gentes, arvora-se em constante desafio. De cada vez vencido, pelo engenho humano, mais ele ressurge, pela força das águas, dominante e vencedor.

E as gentes, que se lhe apegam no espaço em redor, aprendem a superar-lhe as águas correntes, delas retirando benesses e vigor. Então, a paisagem, agradecida, renova-se nas formas, e, nas cores...

Pelas terras da margem, o grão amadurece, parceirando com as uvas pendentes e os acinzentados olivais; entremeiam-se frescas almuinhas e odoríferas fruteiras. Nos mutáveis espaços das lezírias, correm os gados. Do fundo das suas águas, os homens retiram a dádiva do peixe...

Obstáculo e fonte de vida, o rio assume essa dupla vertente na organização do espaço envolvente. Mas o homem, habitando-o e transformando-o, dota-o de marcas inconfundíveis. É nesse cenário que se alternam as fomes e as abundâncias do seu quotidiano...



## **FONTES E BIBLIOGRAFIA**

### **FONTES MANUSCRITAS**

#### **1- Arquivo Nacional da Torre do Tombo ( A.N.T.T.)**

#### **NÚCLEO ANTIGO**

nº 274 - Tombo das Capelas, Albergarias e Hospitais de Santarém

#### **INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS DE LISBOA:**

Mosteiro de S.Vicente de Fora - 1ª Incorporação: Maço 6, 7, 11, 12, 13

2ª Incorporação: Maço 28, 29

Livros 26, 27

Mosteiro de Stª Maria de Chelas - Maços 2, 5, 10, 13, 14, 15, 17, 20, 21, 23, 27, 29, 30, 31, 33, 36, 37, 40, 43, 44, 45, 46, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 58, 60, 62, 63, 64, 75, 78

Mosteiro de Santos-o-Novo - Caixa 16, Maços 2, 3, 4

Caixa 17, Maço 1

Caixa 20, Maço único

Convento de S. Dinis de Odivelas - Livros 19, 27, 29

Convento de S. Salvador - Caixa 8, Maço 21

Caixa 9, Maço 24

Convento da Stma.Trindade - Livro 2 da Fazenda; Livro 65

Convento de S. Domingos - Livro de escripturas e títulos de propriedades.  
capelas e fazendas de Pero Afonso Mealha -  
Livro 7 (Tomo 1)

- Títulos de fazendas de Pero Afonso Mealha  
em Santarém Termo, Outros de Fazenda em  
Almada -  
Livro 8 (Tomo 2)

Colegiada de S. Bartolomeu do Beato - Maço 1

Colegiada de Stº Estevão de Alfama - Maços 5, 6, 8, 14, 15

### **INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS DE SANTARÉM:**

Convento de Stª Clara - Maços 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14  
Livro 6

Colegiada de Stª Iria - Livro 3

Colegiada de S. Martinho - Maço 1

Colegiada de S. Salvador - Maços 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Colegiada de Stº Estevão do Stmo. Milagre - Maços 1, 2, 3

Colegiada Stª Maria da Alcáçova - Maços 2, 3, 6, 8, 10, 11, 13, 14,  
15, 17, 18

### **OUTRAS INSTITUIÇÕES:**

Convento de Stª Maria de Almoester - Caixa 6, Maço 1  
Caixa 7, Maço 2  
Caixa 8, Maço 3  
Caixa 10, Maço 5  
Caixa 11, Maço 6  
Caixa 12, Maços 7, 8

Mosteiro de Stª Maria de Alcobaça - Maços 4, 5, 7, 17, 18, 20, 24, 25, 26,  
27, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36,  
38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47,  
50, 51, 52, 53, 57, 62, 67, 86,  
89

Livros - 2, 4, 5, 11, 15, 52, 159, 183

## **ORDENS MILITARES:**

Ordem de Avis - 441, 519, 554, 594, 639

## **2 - BIBLIOTECA NACIONAL DE LISBOA (B.N.L.)**

### **RESERVADOS**

Cód.11348 - Documentação (traslados) do Convento da Santíssima  
Trindade de Santarém, relativa a aforamentos -1450-1522

- Primeiro Livro de Pergaminho Velho

- Segundo Livro de Pergaminhos Velhos

MSS 171 Doc. nº 11- Certidão de uma Inquirição que se fez antigamente  
sobre as terras do Alqueidão, que pertencem ao  
Senado de Lisboa, e de que os Piores e Beneficiados  
das Igrejas de S. Estêvão e S. Engrácia cobrão os  
dizimos

## **3 - ARQUIVO DISTRITAL DE SANTARÉM ( A.D.S)**

Convento de Stª Clara de Santarém - Gaveta 1 nº 4; Gaveta 3 nº 7;

Gaveta 5 nº 7; Gaveta 6 nº 2;

Gaveta 7 nº 9; Gaveta 9 nº 3

## **4- MUSEU DE ALHANDRA-CASA DR.SOUSA MARTINS (M. A.)**

Capela de Maria Annes - Santa Casa da Misericórdia da Vila de Alhandra

## FONTES IMPRESSAS

AZEVEDO, Pedro de - “ Os Reguengos da Estremadura na 1ª Dinastia”. Sep. da **Miscelânea de Estudos em Honra de D. Carolina Michaelis de Vasconcellos**, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1930, 58 p.

BRONSEVAL, Fr. Claude de - **Peregrinatio Hispanica. Voyage de Dom Edme de Saulieu, Abbé de Clairvaux, en Espagne et Portugal (1531-1533)**, ed. de D. Maur Cocheril, Paris, 1970.

“Catálogo de todas as igrejas, comendas e mosteiros que havia nos reinos de Portugal e Algarves, pelos anos de 1320-1321...” in Fortunato de Almeida, **História da Igreja em Portugal**, ed. por Damião Peres, Vol. IV, Porto, 1971, pp. 90-144.

**Chancelarias Portuguesas - D. Afonso IV. Vol. I (1325-1336) e Vol. II (1336-1340)**, ed. de A. H. de Oliveira Marques et alii, Lisboa, I.N.I.C., Centro de Estudos Históricos da Fac. de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1990-1992.

**Chancelarias Portuguesas - D. Pedro I ( 1357-1367)**, ed. de A. H. de Oliveira Marques et alii, Lisboa, I.N.I.C., Centro de Estudos Históricos da Fac. de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1984.

CORREIA, Francisco - “Livro dos Milagres de Nossa Senhora das Virtudes Compilado por Frei João da Póvoa em 1497” Sep. da **Revista da Biblioteca Nacional**, Lisboa, S. 2. vol. 3 (1), 1988, pp. 7 - 42.

----- - “ Compilação de fontes manuscritas da B.N. para a história económica portuguesa, séculos XII-XVI” Sep. da **Revista da Biblioteca Nacional**, Lisboa, 9 - 1 Jan - Jun, (1994), pp. 67-138.

**Descobrimentos Portugueses, Documentos para a sua história.** - ed. por João Martins da Silva Marques, Vol. I (1147-1460), Lisboa, 1944; Suplemento ao Vol. I (1057 - 1460), Lisboa, 1944.

DUARTE, Dom - **Livro dos Conselhos ( Livro da Cartuxa)**, edição diplomática preparada por João José Alves Dias, Lisboa, ed. Estampa, 1982.

“ Fontes Documentais - Relatos de Viajantes” in **Boletim Cultural**, Nº 2, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1986, pp. 127 - 131.

**História Florestal, Aquícola e Cinegética. Colectânea de docs. existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais** - ed. por C. M. L. Baeta Neves, vol. I (1208-1483), vol. II (1439-1481), vol. III (1481-1493), vol. IV (1495-1521). Lisboa, Ministério da Agricultura e Pescas, Direcção Geral das Florestas, 1980-1983.

HENRIQUES, Guilherme João Carlos - **Alemquer e seu Concelho**. Lisboa, Typographia Universal, 1873.

**Livro das Posturas Antigas** - ed. por Maria Teresa Campos Rodrigues. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1974.

LOPES, Fernão - **Crónica Del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo, Parte Primeira**, reprodução facsimilada da edição do Arquivo Histórico Português (1915), prefácio de L. F. Lindley Cintra, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1973.

----- - **Crónica Del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo, Parte Segunda**, ed. preparada por William Entwistle, concluída por L. F. Lindley Cintra, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1968.

MACEDO, Lino de - **Antiguidades do Moderno Concelho de Vila Franca de Xira**, 2ª ed., Col. Património Local /Ed. do Museu Municipal de Vila Franca de Xira, N° 2, 1992.

**Monumenta Henricina**, ed. da Comissão Executiva das Comemorações do V Centenário da Morte do Infante D. Henrique, Vols. I, III, IV, V, VI, VII, XI, XII, Coimbra, 1960-1971.

**Portugal na Espanha Árabe**, ed. por António Borges Coelho, Vols. I, IV, Lisboa, Seara Nova, 1972, 1975.

“Povoação da Estremadura no XVI. Seculo”, ed. por Anselmo Braancamp Freire, **Arquivo Histórico Português**, Vol. 6, 1908, pp. 241 -284.

SOUSA, J. M. Cordeiro de - **Fontes Medievais da História Torreana**, ed. Câmara Municipal de Torres Vedras, 1957.

**Viajes de extranjeros por España y Portugal desde los tiempos más remotos, hasta fines del siglo XVI**, ed. por J. Garcia Mercadal, tomo I. Madrid, 1952.

## BIBLIOGRAFIA

### 1- DICIONÁRIOS e BIBLIOGRAFIAS

CASTRO, João Baptista de - **Mappa de Portugal Antigo e Moderno**, Tomo I, Lisboa, 1762.

COSTA, J. Almeida e MELO, A. Sampaio e - **Dicionário da Língua Portuguesa**, 7ª ed., Porto ed., Porto, 1994.

**Dicionário de História de Portugal** - dir. Joel Serrão, 6 vols.. Liv. Figueirinhas/Porto, 1981.

**Guia de Portugal**, vols. I e II. Biblioteca Nacional Lisboa, 1924-1927.

MACHADO, José Pedro - **Dicionário Onomástico Etimológico da Língua Portuguesa**, 3ª ed., Vol. I, Lisboa, 1977.

MARQUES, A. H. de Oliveira - **Guia do estudante de história medieval portuguesa**, Lisboa, ed. Estampa, 1988.

VITERBO, Fr. Joaquim de Santa Rosa de - **Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram**, ed. crítica por Mário Fiúza, 2 vols., Porto, 1966.

### 2- CARTAS E MAPAS

**Carta Militar das principais estradas de Portugal** - anotada pelo engenheiro Lourenço Homem da Cunha de Eça. 1808 - Instituto Geográfico e Cadastral - Carta nº 87 A.

**Carta Militar de Portugal** - Serviço Cartográfico do Exército, escala 1/25000, Série M 888, folhas 351, 352, 353, 363, 364, 365, 376, 377, 378, 389, 390, 391, 403, 404, 405, 417, 418, 419.

**Carta de Portugal** - Instituto Geográfico e Cadastral, escala 1/100 000, Série M 684, 1975, folhas 30, 31 e 34.

**Carta das Povoações de hum e outro lado do Tejo desde Benavente até Belver - sem autor. (século XVIII ?). Colecção de Desenhos do Arquivo Histórico do Ministério das Obras Públicas ( A.H.M.O.P.), C34 -5A.**

**Carte Chorographique des Environs de Lisbonne, dressée sous la Direction de Ch.les PICQUET, par GUERIN de LAMOTTE, Ingénieur Geographe, d'Après les Opérations trigonométriques de M.Ciera, et des levés des Ing.s Portugais et Français. Dédiée A. S. Ex. Dom P.dro de MENEZES, Marquis de MARIALVA, G. Ecuver de S.M.T.F. et Son Ambassadeur près sa Majesté très Chrétienne, par CH.les PICQUET, Géographe Ordinaire du Roi et de S.A.S.Monseigneur le Duc D'ORLÉANS, à Paris, 1858 - A.H.M.O.P.**

**FERREIRA, Alves. MORAIS, Custódio de. SILVEIRA, Joaquim da, e GIRÃO, Amorim - " O mais antigo mapa de Portugal (1561)" Sep.do Boletim do Centro de Estudos Geográficos, Coimbra, 1957.**

**Mappa do Tejo Desde a Villa de Tancos até a Villa Franca de Xira.Extracto tirado do Mappa Geral das Lezírias e Coutadas, que por ordem da Secretaria d'Estado de levantou no anno de 1770, e agora novamente reformado em Dezembro de 1784, nas differentes direcções das correntes, e das muitas cabeças d'Area, que se tem mudado, e acrescentado, etc. - acompanha a "Memoria sobre os danos causados pelo Tejo nas suas ribanceiras", por Estevão Dias Cabral, in Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, Lisboa,Typographia da Academia Real das Ciências, tomo 2 , 1790, pp.155 - 197.**

**"Mappas das Provincias de Portugal novamente abertos, e estampados em Lisboa com huma illustração, em que se dá huma breve noticia da Geografia, ensina-se o modo de usar os mappas, explicão-se os seus caracteres, e se poem huma breve mas curiosa noticia do nosso Reino, Provincias, Cidades, e villas mais principaes delle offerecidos ao Illustrissimo e Excelentissimo Conde de Oeyras. João Silverio Carpinetti Lisbonense. Lisboa, 1762" - publicado por Leite de Vasconcelos - Etnografia Portuguesa, vol.III, Lisboa, 1941, Fig. 96 - Mapa da Provincia da Estremadura .**

**"Planta do rio Tejo desde o Mouchão dos Coelhos até ao extremo do dique de Vallada" - I. Newton e ( Manoel José Júlio Guerra), (post.1856), s/ed., s/d., escala 1:20 000, A.H.M.O.P., 1 Carta, C 43 - 11B.**

**" Planta do rio Tejo desde o extremo do Dique de Vallada até aos Campos de Salvaterra" - ( Manoel José Júlio Guerra), (post.1856), s.ed., s/d., escala 1:20 000, A.H.M.O.P., 1 Carta, C 43 -13 B.**

**" Planta do rio Tejo desde os Campos de Salvaterra até ao Carregado para servir aos estudos do mesmo rio" - I. Newton e**

(Manoel José Júlio Guerra), (post.1856), s'ed., s'd., escala 1:20 000. A.H.M.O.P., 1Carta, C 43 - 14B.

**Planta do Canal d'Azambuja - séc. XIX - J. C. de Abreu e Sousa, A.H.M.O.P., D 54C.**

### **3- ESTUDOS**

ALARCÃO, Jorge - **Portugal Romano**. ed. Verbo, Lisboa, 1974.

ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de - **Vias Medievais I - Entre Douro e Minho**, Dissertação para Licenciatura em História apresentada à Fac. Letras do Porto, 1968.

ALMEIDA, Fortunato de - **História da Igreja em Portugal**, 2ª ed. dir. por Damião Peres, Vol. IV, Porto, 1971.

AMARAL, Luís Carlos - **São Salvador de Grijó na segunda metade do séc. XIV. Estudo de Gestão Agrária**, Ed. Cosmos, Lisboa, 1994.

ANDRADE, Amélia Aguiar - **Um Espaço Urbano Medieval. Ponte de Lima**, Liv. Horizonte, Lisboa, 1990.

ANDRADE, Maria Filomena - **O Mosteiro de Chelas: uma comunidade feminina na baixa Idade Média. Património e Gestão**, Patrimonia, Cascais, 1996.

ARNAUT, Salvador Dias - **A Arte de Comer em Portugal na Idade Média. Introdução a O "Livro de cozinha" da infanta D. Maria de Portugal**, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1986.

AZEVEDO, Álvaro Rodrigues d' - **Benavente. Estudo Histórico - Descritivo**, Lisboa, 1926, reedição da Câmara Municipal de Benavente, 1981.



AZEVEDO, Maria Antonieta Soares de - "Fruta" in **Dicionário de História de Portugal**, dir. Joel Serrão, Vol. III, 1981, pp. 81 - 85.

BANHA, Carlos Manuel dos Santos - "As ânforas da villa romana de Povos" in **Boletim Cultural Cira 5**, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1991/92, pp. 49- 90.

BARBOSA, Pedro Gomes - **Povoamento e estrutura agrícola na Estremadura Central ( Séc. XII a 1325)**, I.N.I.C., Lisboa, 1992.

----- - " Lisboa - O Tejo, a Terra e o Mar" in **Lisboa - O Tejo, a Terra e o Mar ( E outros Estudos)**, ed. Colibri, Lisboa, 1995, pp. 11- 21.

----- - " A História Rural de Base Regional". **Ibidem**, pp. 41- 54.

BARROS, Henrique da Gama - **Historia da administração publica em Portugal nos seculos XII a XV**, 2ª ed., org. por Torquato de Sousa Soares, Livraria Sá da Costa ed., 11 tomos, Lisboa, 1945-1954.

BEIRANTE, Maria Ângela V. da Rocha - **Santarém Medieval**, Univ. Nova de Lisboa, Lisboa, 1980.

----- - **Santarém Quinhentista**, Lisboa, 1981.

----- - " A 'Reconquista' cristã" in **Nova História de Portugal**, dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques. Vol. I - **Portugal das invasões germânicas à ' Reconquista'**, coord. por A. H. de Oliveira Marques, ed. Presença, Lisboa, 1993, pp. 253 - 363.

BERTHE, Maurice - **Le Comté de Bigorre. Un milieu rural au bas moyen âge**, SEVPEN, Paris, 1976 .

BIROT, Pierre - **Portugal**, Livros Horizonte, Lisboa, s'd.

BOLENS, Lucie - " Le soleil pulverisé sur les tables andalouses du Moyen Age. Viandes et sorbets (XIIIe siècle)" in **L'Andalousie du quotidien au sacré (XIe -XIIIe siècles)**, Variorum, 1990, pp. 27-36.

BOURIN, Monique, DURAND, Robert - **Vivre au village au Moyen Age. Les solidarités paysannes du 11e au 13e siècles**, Paris, 1984.

BRAUDEL, Fernand - **Civilização Material e Capitalismo, Séculos XV - XVIII**, trad. de Maria Antonieta Magalhães Godinho, Tomo I, ed. Cosmos, Lisboa - Rio de Janeiro, 1970.

CABRAL, Estêvão Dias - "Memória sobre o paul de Ota, suas causas, e seu remédio" in **Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa**, tomo 2. Typographia da Academia Real das Ciências, Lisboa, 1790, pp. 144-154.

----- - "Memória sobre os danos causados pelo Tejo nas suas ribanceiras" **Ibidem**, pp.155 - 197.

CAMACHO, Clara Frayão - "De Alverca à Castanheira - Cinco Vilas da Estremadura Através das Corografias Setecentistas" in **Boletim Cultural**, Nº 1, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1985, pp. 97 -105.

----- - "A Ponte Sobre o Rio Tejo em Vila Franca de Xira - Espaço e Identidade" in **Boletim Cultural** **Cira 6**, 1993/94, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1996, pp.131 - 146.

CAMPOS, Ezequiel de - **O Enquadramento Geo-Económico da População Portuguesa Através dos Séculos**, 2ª ed., Lisboa, 1943.

CARLÉ, María del Carmen - "Alimentación y Abastecimiento" in **Cuadernos de Historia de España**, Vol. LXI - LXII, 1977, pp. 246-341.

CASTELO - BRANCO, F. - "Do tráfego fluvial e da sua importância na economia portuguesa" Sep. do **Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa**, Lisboa, 1958, pp. 39-66.

CASTRO, Armando de - **A Evolução Económica de Portugal nos Séculos XII a XV**, Lisboa, 1965. Vol. IV, Portugália ed., Lisboa, 1966.

----- - "Lezírias do Tejo e Sado" in **Dicionário de História de Portugal**, dir. de Joel Serrão, Vol. III, Liv. Figuerinhas/Porto, 1981, pp. 501 -504.

**100 Anos do Porto de Lisboa** - Investigação Histórica de António José M. C. Nabais e Paulo Oliveira Ramos, Administração do Porto de Lisboa, Lisboa, 1987.

CHARBONNIER, Pierre - "La Consommation des Seigneurs Auvergnats du Xve au XVIIIe siècle" in **ANNALES, E.S.C.**, 30e année, nº 2-3, 1975, pp. 465 - 477.

COELHO, Maria Helena da Cruz - **O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de História Rural)**, 2 vols, Fac. Letras, Coimbra, 1983.

----- - "Apontamentos Sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão em Tempos Medievos" in **Homens, Espaços e Poderes (Séculos XI-XVI) I - Notas do Viver Social**, Livros Horizonte, Lisboa, 1990.

----- e RYLEY, Carlos Guilherme - "Sobre a caça medieval" in **Estudos Medievais**, nº 9 (1988), pp. 221- 267.

COCHERIL, Dom Maur - "Une Description du Portugal au XVIe siècle" in **Arquivos do Centro Cultural Português**, Vol. III, Fundação Calouste Gulbenkian, Paris, 1971, pp.76 - 92.

COMET, Georges - **Le Paysan et Son Outil. Essai d'Histoire Technique des Céréales ( France VIIIe - XV e siècle)**, Roma, 1992.

CONDE, Manuel Sílvio Alves - " Subsídios para o Estudo dos Gafos de Santarém (séculos XIII- XV)" in **Estudos Medievais**, nº 8, Porto,1987, pp. 99-170.

----- - " Sobre o património da colegiada de Santa Maria da Alcáçova de Santarém. Das origens ao final do século XIV", **Arquipélago. História**, Ponta Delgada, 1-Í, 1995, pp. 49-104.

----- - **Tomar Medieval. O Espaço e os Homens**. Patrimonia , Cascais, 1996.

----- - **O Médio Tejo Nos Finais da Idade Média. A terra e as gentes**, Dissertação de doutoramento em História Medieval apresentada à Universidade dos Açores, 2 Vols., Ponta Delgada, 1997.

----- Cf. SILVA, Maria Manuela Santos.

CORDEIRO, Maria Filipa de Meneses - " Foral da Vila de Vila Franca de Xira -1212" in **Boletim Cultural**, nº 1, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1985, pp. 157 - 159.

COULET, Noël - **Aix en Provence. Espace et Relations D' Une Capitale (milieu XI<sup>Ve</sup> S. - milieu XV<sup>e</sup> S.)**, 2 vols., Université de Provence, 1988.

CRAEYBECKX, Jan - **Un grand commerce d'importation: Les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIII -XVIe siècle)**. SEVPEN. Paris, 1958.

CUNHA, Rosalina B. da Silva - " Subsídios para a História da Conservação do Peixe em Portugal do Século XII ao XVI" Sep. do **Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra**. Vol. XXIX. Coimbra, 1972.

DEVY - VARETA, Nicole - " Para uma Geografia Histórica da Floresta Portuguesa. As Matas Medievais e a 'Coutada Velha' do Rei". **Revista da Faculdade de Letras - Geografia**, I Série, Vol. I, Porto, 1985, pp. 47 - 67.

----- - " Para uma Geografia Histórica da Floresta Portuguesa. Do Declínio das Matas Medievais à Política Florestal do Renascimento ( Séc. XV e XVI )". **Revista da Faculdade de Letras - Geografia**, I Série, Vol. I, Porto, 1986, pp. 5 - 40.

D'HAUCOURT, Geneviève - **La Vie Au Moyen Age**. P.U.F.. Paris, 1972.

DIAS, João José Alves - **Paio de Pele. A vila e a região do séc. XII ao XVI**, Vila Nova da Barquinha, 1989.

----- - " Uma grande obra de engenharia em meados do século XVI - A mudança do curso do rio Tejo" in **Nova História. Século XVI**, dir. de A. H. de Oliveira Marques, 1- Maio, ed. Estampa, 1994, pp. 66-82.

DION, Roger - **Histoire de la Vigne et du Vin en France des Origines au XIXe siècle**, Flammarion, 1977.

DUBY, Georges - **Economia Rural e Vida no Campo no Ocidente Medieval**, trad. por Carlos Aboim de Brito, Vol. I e II, ed. 70, Lisboa, 1988.

DURAND, Robert - **Les Campagnes Portugaises Entre Douro Et Tage Aux XIIe ET XIIIe siècles**. Fundação Calouste Gulbenkian, Centro Cultural Português, Paris, 1982.

FABIÃO, Carlos - " O passado proto-histórico e romano" in **História de Portugal**, dir. por José Mattoso, Vol. I. coord. por José Mattoso, Lisboa, 1992, pp. 76- 299.

FERREIRA, Alves. MORAIS, Custódio de. SILVEIRA, Joaquim da. e GIRÃO, Amorim - "O mais antigo mapa de Portugal (1561)", Sep. do **Boletim do Centro de Estudos Geográficos**, Coimbra, 1957.

FERRO, João Pedro - **Alenquer Medieval ( Séculos XII - XV )**, **Subsídios para o seu estudo**, Patrimonia, Cascais, 1996.

FERRO, Maria José Pimenta - **Estudos de História Monetária Portuguesa (1383-1438)**, Lisboa, 1974.

----- - vd. TAVARES, Maria José Pimenta Ferro.

FLANDRIN, Jean-Louis - "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe Occidentale ( XIVe - XVIIIe siècles)" in **ANNALES, E. S. C.**, 38º ano, 1983, pp. 369 - 401.

FOURQUIN, Guy - **História Económica do Ocidente Medieval**, Lisboa, ed. 70, 1986.

----- - " A Cristandade dos campanários e dos campos ( por volta de 1300)" in **História Económica e Social do Mundo, Tomo I - O Mundo em Expansão. Séculos XIV - XVI**, dir. por Bartolomé Benassar e Pierre Chaunu, trad. por Pedro Tamen, Vol. I, Livraria Sá da Costa ed., 1984, pp. 188 - 195.

----- - " Le temps de la croissance" in **Histoire de la France Rurale**, dir. por Georges Duby e Armand Wallon, Tome I - **Des origines à 1340**, reed., Paris, 1992, pp. 419 - 610.

FRAZÃO, Eduardo Augusto Mendes e POSSOLO, Diogo Folque - **Reconhecimento Agrológico do Ribatejo**, Estação Agrária Central, 1ª Secção Técnica - Estudos Fisiográficos, Direcção Geral dos Serviços Agrícolas - Ministério da Agricultura, Série A, Boletim nº 22, Lisboa, 1936.

FRAZÃO, Eduardo Mendes - " A Autonomia Regional do Ribatejo sob o Aspecto Agro-Climático" in **Boletim da Junta de Província do Ribatejo**, nº 1, Anos de 1937-1940, Lisboa, 1940, pp. 69-80.

" Freguesias do Concelho de Azambuja", "Freguesias do concelho do Cartaxo", "Freguesias do Concelho de Vila Franca de Xira" in **Boletim da Junta de Província do Ribatejo**, nº 1, Anos de 1937 -1940, pp. 341-359, 392- 395, 656- 676.

GARCÍA DE CORTAZAR, José Angel - **História Rural Medieval**, trad. de Maria Helena da Costa Dias, Lisboa, ed. Estampa, 1983.

----- - “ A Economia Rural Medieval: Um Esquema de Análise Histórica de Base Regional” **Ibidem**, pp. 13 -50.

----- - “ História Rural Medieval: um Esquema de Análise Estrutural dos seus Conteúdos Através do Exemplo Hispano- Cristão” **Ibidem**, pp. 51- 174.

GASPAR, Jorge - “Os Portos Fluviais do Tejo” in **Finisterra. Revista Portuguesa de Geografia**, vol.V, nº 10, 1971, pp.153-204.

----- - vd. TRINDADE, Mª José Lagos.

GIRÃO, Amorim - “ Ribatejo” in **Vida Ribatejana**, nº especial, Vila Franca de Xira, Ano XXXII, Nº 1441/1453, Janeiro - Fevereiro de 1949, não paginado.

----- - vd. FERREIRA, Alves.

GOMES, Saul António - **O Mosteiro de Santa Maria da Vitória no séc XV**, Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Univ. Nova Lisboa, Lisboa, 1989.

GONÇALVES, Iria - “ Da estrutura do casal nos fins da Idade Média”, **História e Crítica**, nº 7, 1981, pp. 60 - 72.

----- - “ Entre o Campo e a Cidade na 2ª metade do séc.XIV” in **Estudos Medievais**, nº 8, Porto, 1987.

----- - “Acerca da Alimentação Medieval” in **Imagens do Mundo Medieval**, Livros Horizonte,1988, pp. 201-217.

----- - “ Custos de montagem de uma exploração agrícola medieval” **Ibidem**, 1988, pp. 219-233.

----- - “ Físicos e cirurgiões quatrocentistas. As cartas de exame” **Ibidem**, 1988, pp. 9 -52.

----- - “ Viajar na Idade Média: através da Península em meados do século XV” **Ibidem**, 1988, pp. 157 - 176.

----- - **O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Sécs. XIV e XV**, Lisboa, 1989.

----- - “ Defesa do consumidor na cidade medieval: Os produtos alimentares ( Lisboa - séculos XIV - XVI )” in **Um olhar sobre a cidade medieval**, Patrimonia, Cascais, 1996, pp. 97 - 116.

----- - “ Na Ribeira de Lisboa, em finais da Idade Média”. **Ibidem**, pp. 61 - 75.

----- - “ Sobre o Pão Medieval Minhoto. O testemunho das Inquirições de 1258”, **Arqueologia Medieval**, Vol. 6, no prelo.

GONÇALVES, Maria Antonieta Flores - **Capítulos especiais de Santarém nas Cortes de 1436**, Fac. Letras Universidade de Coimbra. Inst.de Estudos Históricos Doutor António de Vasconcelos. Coimbra. 1961.

----- - “ Problemas económicos de Santarém quatrocentista” in **Correio do Ribatejo**, Santarém, 1960, Maio, 28.

**Histoire de la France Rurale**, ed. Georges Duby e Armand Wallon, Paris, Seuil, 1975, tomos 1 e 2.

JÚNIOR, António Augusto Antunes - “ O Ribatejo Agrícola” in **Boletim da Junta Geral do Distrito de Santarém**, Junta Geral do Distrito, Santarém, 1933, pp. 86 - 94.

----- - “ Santarém - Breves Notas Sobre o Concelho de Santarém” in **Boletim da Junta de Província do Ribatejo**, nº 1, Anos de 1937 - 1940, Lisboa, pp. 245-251.

LANGHANS, F.-P. - “Apontamentos para a História do Azeite em Portugal” Sep. do **Boletim da Junta Nacional do Azeite**. Lisboa. 1949.

LAUTENSACH, Hermann, RIBEIRO, Orlando, e DAVEAU, Suzanne - **Geografia de Portugal**. 4 volumes, Lisboa, 1989 -1991.

----- - “ As Características Fundamentais da Geomorfologia”, in **Geografia de Portugal**, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. I **A Posição Geográfica e o Território**, ed. João Sá da Costa, Lisboa, 1987, pp. 121 -166.

----- - “ Os Rios e o Processo de Erosão” **Ibidem**, Vol. II **O Ritmo Climático e a Paisagem**, Lisboa, 1988, pp. 467- 481.

----- - “A Cobertura Vegetal” **Ibidem**, pp. 539 - 575.

----- - “ Povoamento. Nomes de Lugares e Circulação”. **Ibidem**, Vol. III **O Povo Português**, Lisboa, 1989, pp. 829-856.

----- - “ Ribatejo” in **Boletim da Junta de Província do Ribatejo**, nº 1. Anos de 1937-1940, Lisboa, 1940, pp. 83-86.

LE GOFF, Jacques - **A Civilização do Ocidente Medieval**, tradução portuguesa de Manuel Ruas, vol.1 e vol.2, ed. Estampa, Lisboa, 1983 - 1984.

----- - “ L’apogée de la France urbaine médiévale” in **La ville médiévale des Caroligiens à la Renaissance**, dir. por Jacques Le Goff, Tome II de **Histoire de la France Urbaine**, dir. por Georges Duby, Paris, 1980, pp. 245 - 247.

----- - “ Saint Louis à Table: Entre Commensalité Royale et Humilité Alimentaire” in **La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges**, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 Nov. 1990, ed. por Martin Aurell. Olivier Dumoulin, François Thelamon, Rouen, 1992, pp. 133-144.

LEGUAY, Jean-Pierre - “ Le rôle de la zone peri - urbaine dans l’approvisionnement des villes armoricaines au Moyen Âge” in **L’Approvisionnement des Villes de l’Europe Occidentale au Moyen Âge et aux Temps Modernes**. Flaran 5, s/l, 1983.

----- - “ Une manifestation de sociabilité urbaine: Les banquets municipaux en France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles” in **La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges**, Actes du Colloque de Rouen, 14-17 Nov. 1990, ed. por Martin Aurell. Olivier Dumoulin, François Thelamon, Rouen, 1992, pp. 187-192.

LOMBARD -JOURDAN, A. - “ Oppidum et banlieue, sur l’origine et les dimensions du territoire urbain” in **Annales E. S. C.**, XXVII -2, 1972, pp. 373 -395.

MARQUES, A. H. de Oliveira. - **A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana**, 3<sup>a</sup>ed., Liv. Sá da Costa ed., Lisboa, 1974.

----- - **Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média**, Ed. Cosmos, Lisboa, 1978.



----- - “ Centeio” in **Dicionário de História de Portugal**, dir. Joel Serrão, Vol. II, 1981, pp. 38 -39.

----- - “ Cevada” **Ibidem**, Vol. II, 1981, pp. 46 - 47.

----- - “ Pesos e Medidas” **Ibidem**, Vol.V, 1981, pp. 67-72.

----- - “ A População Portuguesa nos Fins do Século XIII” in **Ensaio de História Medieval**, ed. Vega, Lisboa,1984, pp. 51 - 92.

----- - **Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV**, Vol. IV da **Nova História de Portugal** , dir. por Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, ed. Presença, Lisboa, 1987.

----- - “ Potencial Demográfico e Colonização” in **Nova História de Portugal**, dir. de Joel Serrão e A. H.de Oliveira Marques, Vol. II - **Portugal das Invasões Germânicas à “ Reconquista”**, coord. por A. H. de Oliveira Marques, ed. Presença, Lisboa, 1993, pp. 137- 150.

MARREIROS, Maria Rosa Ferreira - **Propriedade Fundiária e Rendas da Coroa no reinado de D.Dinis. Guimarães**, Dissertação de Doutoramento apresentada à Fac.Letras Univ.Coimbra, Coimbra,1990.

MARTINS, Rui Cunha - **Património, Parentesco e Poder. O Mosteiro de Semide do séc. XII ao séc. XV**, Lisboa,1992.

MATA, Joel Silva Ferreira - **A Comunidade Feminina da Ordem de Santiago: A Comenda de Santos na Idade Média**, Dissertação de Mestrado apresentada à Fac. Letras Univ. do Porto, 1991.

MATOS, Artur Teodoro de - **Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850)**, Ponta Delgada, 1980.

MATTOSO, José - **Identificação de Um País. Ensaio Sobre As Origens de Portugal, 1096-1325**, Vol. 1-Oposição,Vol. 2- Composição, ed. Estampa, Lisboa,1991.

MEDEIROS, Carlos Alberto - **Geografia de Portugal. Ambiente Natural e Ocupação Humana. Uma Introdução.**, ed. Estampa, 1987.

MELO, António de Oliveira, GUAPO, António Rodrigues, MARTINS, José Eduardo - **O Concelho de Alenquer. Subsídios para um Roteiro de Arte e Etnografia**, Vol. 4, 1987.

MENDONÇA, Afonso Zuzarte de - "O rio Tejo. Breve descrição geográfica", in **Boletim da Junta Geral do Distrito de Santarém**, Ano VI, nº 43. Santarém, 1936, pp. 89 -92.

MONTANARI, Massimo - **Alimentazione e cultura nel Medioevo**, ed. Laterza, 1988.

----- - **L'Alimentazione contadina nell'alto Medioevo**, Liguori ed., 1979.

----- - **La Fame e L'Abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa**, Roma-Bari, ed. Laterza, 1993.

MORENO, H. Baquero - "A Acção dos Almocreves no Desenvolvimento das Comunicações Inter-Regionais Portuguesas nos fins da Idade Média" in **Papel das Areas regionais na Formação Histórica de Portugal**, Actas do Colóquio, Lisboa, 1975, pp.185-239.

NABAIS, António José M. C. e RAMOS, Paulo Oliveira - **Porto de Lisboa. Subsídio para o estudo das Obras, Equipamentos e Embarcações na Perspectiva da Arqueologia Industrial**, Administração - Geral do Porto de Lisboa, Outubro, 1985.

NADA PATRONE, Anna Maria - **Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo**, Biblioteca di "Studi Piemontesi", 1989.

NETO, Álvaro F.do Amaral - "Os Primitivos Portos Do Médio Tejo E A Importância Do Seu Comércio Fluvial" in **Boletim da Junta de Província do Ribatejo**, nº1, Anos de 1937-1940, Lisboa, 1940, pp.115-128.

NEUPARTH, Augusto Eduardo - "Navegabilidade do Tejo" in **Congresso Ribatejano**, Santarém, 1923, Lisboa, 1924, pp. 63- 68.

NEVES, C. M. L. Baeta - "Alguns dos Principais Aspectos da Política Florestal em Portugal até ao século XVII" Sep.dos **Boletins do Instituto dos Produtos Florestais**, Lisboa, 1980, pp.1-6.

NEVEUX, H. - "Déclin et Réprise: La Flutuation Biséculaire 1330-1560" in **Histoire de La France Rurale**, dir. G.Duby, Vol.II, **L'âge classique des paysans. 1340-1789**, dir.por Emmanuel Le Roy Ladurie, Seuil, 1975, pp. 41-1173.

**O Concelho em que Vivemos**, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1991.

**Origens da Vila de Alhandra - Memórias** - ed. da Junta de Freguesia de Alhandra, Junho, 1978.

PARREIRA, Rui - "Que fazer desta Memória?" O estudo da evolução do povoamento na área de intervenção do Museu Municipal de Vila Franca de Xira" in **Boletim Cultural**, nº 2, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1986, pp. 115- 118.

----- - "Inventário do Património Arqueológico e Construído do Concelho de Vila Franca de Xira - Notícia da parcela 404-1" **Ibidem**, pp. 73 - 82.

----- - "Inventário do Património Arqueológico e Construído do Concelho de Vila Franca de Xira - Notícia da parcela 390-6" in **Boletim Cultural**, nº 3, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1987/88, pp. 96-105.

----- - "Inventário do Património Arqueológico e Construído do Concelho de Vila Franca de Xira - Notícia da parcela 390-2" in **Boletim Cultural**, Nº4, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1989/90, pp. 75-94.

**Portugal Natural**, com a colaboração da Liga para a Protecção da Natureza. Edideco editores Lda., 1995.

**Referências Históricas do Porto de Lisboa** , ed. da Administração do Porto de Lisboa, 1991.

**Relatório Toponímico do Concelho de Vila Franca**, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, Dezembro, 1993.

RIBEIRO, Orlando - **Introduções Geográficas à História de Portugal. Estudo crítico**, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1977.

----- - "Milho" in **Dicionário de História de Portugal**, dir. Joel Serrão, Vol. IV, reed. de 1981, Liv. Figueirinhas, Porto 1981, pp. 294 - 300.

----- - "Povoamento" **Ibidem**, Vol. VI., 1981, pp. 466 - 485.

----- - **Portugal O Mediterrâneo e o Atlântico. Esboço de relações geográficas**, 5ª ed., Liv. Sá da Costa ed.,1987.

----- - "As Formas do Relevo", in **Geografia de Portugal**, por Orlando Ribeiro, Hermann Lautensach, e Suzanne Daveau, Vol. I **A Posição Geográfica e o Território**, ed. João Sá da Costa, Lisboa, 1987, pp. 167 -199.

----- - "O Manto Vegetal" **Ibidem**, Vol. II **O Ritmo Climático e a Paisagem**, Lisboa, 1988, pp. 577 - 584.

----- - "As Regiões Geográficas" **Ibidem**, Vol. IV **A Vida Económica e Social**, Lisboa, 1991, pp. 1241 - 1265.

RILEY, Carlos Guilherme - **A Caça na Sociedade e na Cultura Medieval**, Univ. dos Açores, Ponta Delgada, 1988.

----- - vd. COELHO, Maria Helena da Cruz.

RIO MAIOR, Marquês de - "Feiras e Estalagens Medievais Ribatejanas" in **Vida Ribatejana**, nº especial, Vila Franca de Xira, 1954, n. p.

RODRIGUES, Ana M<sup>a</sup> Seabra de Almeida - **Torres Vedras. A Vila e o Termo nos finais da Idade Média**, Universidade do Minho, Braga, 1992.

----- - "O património das donas de Santos no termo de Torres Vedras durante a Idade Média" in **As Ordens Militares em Portugal. Actas do Iº Encontro sobre Ordens militares, Palmela, 3-5 março de 1989**, Palmela, Câmara Municipal de Palmela, 1991, pp.115-127.

RONCAYOLO, Marcel - "Região" in **Enciclopédia Einaudi**, Vol. 8 **Região**, 1986, pp.161-189.

ROSA, Maria de Lurdes - **Pero Afonso Mealha. Os bens e a gestão de riqueza de um proprietário leigo do século XIV**, Patrimonia, Redondo, 1995.

SAMPAIO, Alberto - "As vilas do Norte de Portugal", Vol. I de **Estudos Históricos e Económicos**, ed. Vega, Lisboa, 1979.

SANTOS, Ana Cristina Calais Freire dos - "Contributo Para o Estudo das Sepulturas Rupestres do Monte do Senhor da Boa Morte" in **Boletim Cultural Cira 5**, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, 1991/92, pp. 11 - 48.

SANTOS, António Pedro dos - **Relatórios sobre o Ensecamento de Paues, Pantanos, Fortificação dos Campos e Lezírias no Litoral do Baixo Tejo e Sado**, Imprensa Nacional, Lisboa, 1864, pp. 3 -56.

SANTOS, Maria José Azevedo - "O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V" in **Brigantia**, Vol. III, nº 3, Julho-Setembro, 1983.

----- - "O Mais Antigo Livro de Cozinha Português - Receitas e Sabores" in **Rev. Portuguesa de História**, tomo XXVII, Coimbra, Fac. Letras Univ.Coimbra, 1992, pp.63-101.

SARAIVA, António José , e LOPES, Óscar - **História da Literatura Portuguesa**, 6ª ed., Porto ed., Porto, s.d.

SARMENTO, Zeferino - "Estrada de Lisboa a Santarém - Demarcação" in **Vida Ribatejana**, nº especial, Vila Franca de Xira, 1964, n. p.

SERRÃO, Joaquim Veríssimo - **História de Portugal**, Vol. III - **O Século de Ouro (1495 -1580)**, 2ª ed., ed. Verbo, 1980.

SILVA, Mª João Branco Marques da - **Esgueira. A vida de uma aldeia do século XV**, Patrimonia, Redondo, 1994.

SILVA, Manuela Santos - **Óbidos Medieval. Estruturas Urbanas e Administração Concelhia**, Dissertação de Mestrado apresentada à F.C.S.H., Univ. Nova Lisboa, Lisboa, 1987.

----- - " A Assistência Social na Idade Média. Estudo comparativo de algumas instituições de beneficência de Santarém" in **Estudos Medievais**, nº 8, Porto, 1987, pp.171- 242.

----- e Manuel Sílvio Alves Conde - " Recursos económicos de algumas instituições de assistência de Santarém nos finais da Idade Média" in **1383-1385 e a crise geral dos séculos XIV/XV. Jornadas de história medieval**, Lisboa, 20 a 22 de Junho de 1985. **Actas**, Lisboa, História & Crítica, 1985, pp.69-98.

----- vd. CONDE, Manuel Sílvio Alves.

SILVA TELES - " Ribatejo" in **Guia de Portugal**, II, **Estremadura, Alentejo, Algarve**, apresentação de Sant'Anna Dionísio, Fundação Calouste Gulbenkian, 1991, pp. 321 - 331.

SLICHER VAN BATH, Bernard H. - **História agrária da Europa ocidental ( 500-1850)** , Lisboa, ed. Presença, 1984.

SOUSA, Armindo de - " 1325 - 1480" in História de Portugal, dir. por José Mattoso, **Vol. II A Monarquia Feudal ( 1096 - 1480)**, coord. por José Matoso, Circulo de Leitores, pp. 313 - 327.

SOUSA, Bernardo Vasconcelos e - **A Propriedade das Albergarias de Évora nos finais da Idade Média**, Lisboa, I.N.I.C., 1990.

SOUSA, Júlio Francisco José de - "A Bacia Hidrográfica do Tejo (Memória)" in **Congresso Ribatejano, Santarém, 1923**, Lisboa, 1924, pp. 69- 83.

STOUFF, Louis - "La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XVe siècle", **ANNALES, E. S. C.**, 24º Ano, nº 6, 1969, pp.1431-1448.

----- - **Ravitaillement et Alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles**, Paris - La Haye, 1970.

TAVARES, Maria José Pimenta Ferro - **Os Judeus em Portugal no Século XV**, 2 vols., 1982 -1984.

----- - vd. FERRO, Maria José Pimenta.

TORRES, Cláudio - " A Cintura industrial da Lisboa quatrocentista. Uma abordagem arqueológica" in **1383-1385 e a crise geral dos séculos XIV/XV. Jornadas de história medieval**, Lisboa, 20 a 22 de Junho de 1985. Actas, Lisboa, História & Crítica, 1985, pp.293- 296.

----- - " O Garb - Al - Andaluz" in **História de Portugal**, dir. por José Mattoso, Vol. I, coord. por José Mattoso, ed. Estampa, 1992, pp. 363 - 440.

TORRES, Ruy d' Abreu - " Caça" in **Dicionário de História de Portugal**, dir. Joel Serrão, Vol. I, reed. de 1981, Liv. Figueirinhas, Porto, pp. 418 - 419.

----- - " Monteiro" **Ibidem**, Vol. IV, 1981, pág. 337.

TRINDADE, Maria José Lagos - "A Vida Pastoril e o Pastoreio em Portugal nos séculos XII a XVI" in **Estudos de História Medieval e Outros**, História e Crítica, 1ªed., Lisboa, 1981, pp. 5-116.

----- e GASPAR, Jorge - “ A Utilização Agrária do solo em torno de Lisboa, na Idade Média, e a teoria de Von Thunen” in **Boletim Cultural da Junta Distrital de Lisboa**, 1973-74.

VASCONCELLOS, J. Leite de - **Etnografia Portuguesa**, vol. III, Imprensa Nacional de Lisboa, 1941.

VIANA, Mário Paulo Martins - **Os Vinhedos Medievais de Santarém**, Dissertação de Mestrado apresentada à Fac. Ciências Sociais e Humanas da Univ. Nova de Lisboa, Lisboa, 1995.

VILAR, Hermínia Vasconcelos - **A Vivência da Morte no Portugal Medieval. A Estremadura Portuguesa ( 1300 a 1500)**, Patrimonia, Redondo, 1995.

WOLFF, Philippe - “Les bouchers de Toulouse du XIIe au XVe siècle” in **Regards sur le Midi médiéval**, Toulouse, 1978, pp.107-124.

WYCZANSKI, Andrzej - “ La consommation alimentaire en Pologne au XVIe siècle” in **ANNALES, E.S.C.**, 17º ano, nº 2, 1962, pp. 318 -323.

